



Aalborg Universitet

AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Mad og Arkitektur

Fisker, Anna Marie

Publication date:
2003

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):
Fisker, A. M. (2003). *Mad og Arkitektur*. Institut for Arkitektur og Medieteknologi. A&D Skriftserie Nr. 28

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



ANNA MARIE
FISKER

Mad og Arkitektur

Mad og Arkitektur. Anna Marie Fisker.
Aalborg Universitet. Arkitektur & Design. Institut 19.

Vejleder Professor Arne Remmen. Aalborg Universitet. Institut 20.

Anna Marie Fisker. Copyright 2003. fisker@aod.auc.dk. ISSN nr. 1399-3291.
Skriftserie 28.

Omslagsfoto: © Anna Marie Fisker.
Layout: Vibeke Bo Clemens.
Grafik: Rune Worm.
Redigering: Morten Mogensen.

Indholdsfortegnelse

Prolog	7
Problemformulering	7
Læsevejledning	8
 Kapitel 1	
Introduktion	11
På strejftog i historien. Et gastronomisk arkitektonisk møde	11
"Poulet à la Marengo" i arkitekturens verden	11
"Cibi e Riti", arkitekternes manifest om maden og dets ritualer	13
Maden og rummet	14
 Strategi og struktur	16
Problemfelt	16
Metode	17
Historiske rammer	19
Valg af værker	20
 Den teoretiske tilgang	22
Det teoretiske fundament	22
Strukturalisme og semiotik	23
En forklaringens semiosis	24
Myten og analogien	26
Eklektisk afsøgning og tværfaglighed	27
 Afrunding kapitel 1	
„le petit cabannon“	29
 Noter. Kapitel 1	31
 Kapitel 2	
Den gastronomiske og arkitektoniske analogi	35
 Afsnit 1	
Mad og Arkitektur – et historisk rids	37
Den gode smag bliver til	37
Regler for smag	37
Gastronomien bliver til	38
"Smagens Fysiologi" af Brillat-Savarin	38
Det moderne køkken bliver til	40
Gastronomi og Arkitektur	41
Oplysningstiden fra 1750 til 1790	43
Det 19. århundrede	43
En gastronomisk offentlighed bliver til	45
 Definition af gastronomi	47
Hvad er gastronomi så?	47

Måltidets moderne betydning	48
En "romantisk" og en "klassisk" pol i gastronomien . . .	49
Berchoux, Alexandre Dumas og " <i>Escalope d'Eléphant</i> " . . .	50
Kritik af " <i>Smagens fysiologi</i> "	51
En "romantisk" og en "klassisk" pol i arkitekturen . . .	52
Arkitektonisk smag	53
Gastronomisk smag	54
 Det franske hegemoni	56
Starten af det 20. århundrede	56
" <i>Nouvelle Cuisine</i> "	57
Paul Bocuse, kogekunsten er en kunstart	58
En gryde med halvgode epigoner	59
Nyhed eller genopdagelse	61
Revolutioner et cyklisk mønster?	61
Haute cuisine og nouvelle cuisine	62
En tallerken med mad. Et nature morte	63
Form og indhold	65
 Afsnit 2.	
Konstituering af det teoretiske felt	67
 Kogekunsten et sprog	67
Maden som kulturel udtryksform	67
Fra funktionalistisk til strukturel tænkning	68
Strukturalistiske metoder på baggrund af lingvistikken, Claude Lévi-Strauss	69
Strukturalismens og semiotikkens pioner, Roland Barthes	71
Strukturalisme kontra tematisk forfatterskab	72
Den fænomenologiske betydning	72
Formen og substans	73
 Madens struktur	76
Brillat-Savarin og Aguste Perret, gastronomi og arkitektur	76
Strukturens indre ratio	76
Distinktion mellem natur og kultur	79
Kritik af Lévi-Strauss' kulinariske trekant	80
Mad og myte. En diakron kontra en synkron begrebsforklaring	81
Den ydre og den indre verden	83
Krydderier, mytens bibeholdelse?	84
Mytologier og Marmytologier	84
 Det semiotiske register	86
En Aperitif til en madens semiotik	86
Semiotik, semiologi	86
Det semiotiske grundsynspunkt	87
Semiotikkens metodiske fundament	88
Madens egennavn, madens fællesnavn	90
Smagen og formens kvintessens	91
Madens diskursive register	92
Et stykke med Barthes	93

Symbolske betydninger, tabuer	93
 Afsnit 3.	
Madens og formens artikulation	97
Madens artikulation	97
Smag på verdenen	97
Lugtesansen. " <i>Duften bestemmes i store træk af</i> <i>molekylets arkitektur</i> "	97
Følesansen	98
Synssansen	99
Hørelsen	100
Sansernes rangorden, sammenfatning	100
Smagsoplevelsens betingelser	101
B-Faktor, <i>body-factors</i>	102
H-Faktor, <i>hunger-factor</i>	102
C-faktor, <i>cultural-factor</i>	103
T-Faktor, <i>tongue factor</i>	104
O-Faktor, <i>object-factor</i>	104
P-Faktor, <i>pleasure-factor</i>	105
Sammenfatning. 6 faktorer for smag	105
 Formens artikulation I	 108
2 analysemetoder	108
Rummets karakter	108
Arkitektur som rum og ramme, en analysemodel	109
Sansning af rummet	110
Fra de klassiske idealer til modernismen	111
Arkitekturen som tegnsystem	112
Synsvinkler for en analyse	112
Rummets ide	113
5 rumskabende faktorer	114
Sammenfatning. 5 analyseaspekter for rum	114
 Formens artikulation II	 117
Den indre og den ydre dimension	117
3 parametre for kvalificeret vurdering af form	118
Synsvinklen	118
Tiden, det historiske perspektiv	119
Den basale analyseproces	119
Vurdering, perspektivering	120
En analysemetode for produktdesign	121
Arkitektur	122
Arkitekturens primære områder, formelementer og principper	122
En analysemetode for arkitektur	123
Sammenfatning. 6 analyseaspekter for arkitektur	125
 Afrunding. Kapitel 2	 126
Gastronomiens og arkitekturens poetik	126
Funktionen som omdrejningspunkt	127
 Noter. Kapitel 2	 129

Kapitel 3	
La Cintura di Orione	143
Gryder og pander har altid været magiske	143
Et kompleks og omfattende forskningsprojekt	145
Projektets forhistorie	146
Metoder for tilberedning	147
Varmekilder	149
Materialevalg	149
Individuelle forskningsområder til stjernechefs	151
<i>"Padella lionese"</i> og <i>"Padellina per ouva crêpes"</i>	152
<i>"Casserula a manico lungo o Russa"</i>	153
Aspekter i projektet	154
Sammenfatning. Gryden - en arketype	155
Noter. Kapitel 3	158
Kapitel 4	
5 Fortællinger	
1. Fortælling. Revolutionsarkitektur	161
<i>"Arkitektens Mave"</i>	163
Noter. Revolutionsarkitektur	188
2. Fortælling. Smagens kannibaler	191
<i>"2 scenografiske måltider"</i>	193
Noter. Smagens kannibaler	225
3. Fortælling. Ingeniørarkitektur	229
<i>"En frokost i rue Raynouard med udsigt til Eiffeltårnet"</i>	231
Noter. Ingeniørarkitektur	265
4. Fortælling. Mad og Modernisme	269
<i>"Og hvad er det egentligt passende at servere for Pablo Picasso"</i>	271
Noter. Mad og Modernisme	295
5. Fortælling. Det nye Millennium	297
<i>"Madens repræsentation i Cyberspace"</i>	299
Noter. Det nye Millennium	332
Kapitel 5	
Konklusion	339
Projektets hermeneutiske karakter	339
Analogiens matematik	341
Noter. Kapitel 5	344
Litteraturliste	346
Illustrationsliste	351
Timeline	355

Prolog

"I feel there is often something mysterious in the process of selling objects: sometimes I see objects as clay relics ranged in museums; a material enclosing a world that perhaps merely desires to be used and destroyed. There are two ways of looking at things..."

Den italienske arkitekt Aldo Rossi. (Alessi, 1999:55).

Problemformulering

Det er afhandlingens overordnede mål at undersøge, hvor vidt og i hvilket omfang der eksisterer en *analogi* mellem *gastromoni* og *arkitektur*.

Dette sker ved at beskrive en række kulturelle dimensioner, der knytter sig til *maden* og *rummet*.

Jeg søger således gennem de kulturelle dimensioner, herunder *måltidets ritualer* at fremdrage paralleller og knudepunkter mellem den arkitektoniske og gastronomiske udvikling.

Det er ydermere hensigten med afhandlingen at undersøge hvorvidt *form*, hvad enten det er gastronomi eller arkitektur, kan anskues som *tegn*.

Jeg søger endelig at belyse, hvordan måltidet og dets ritualer i samspil med rummet kan danne grundlag for et studie i og en demonstration af *designmetodik*, herunder aspekter og metoder for *formanalyse*.

Læsevejledning

Min afhandling er efter det indledende kapitel opdelt i to hoveddele.

Den første del, *"Den Gastronomiske og den Arkitektoniske analogi"* er underopdelt i 3 afsnit. Disse repræsenterer udvalgte epokale perioder, teorier og metoder til analyse og tolkning af maden og rummet, og har titlerne:

- Mad og Arkitektur - et historisk rids
- Konstituering af det teoretiske felt
- Maden og formens artikulation

Endelig er der i kapitel 3 en analyse af projektet *"Cintura di Orione"*.

Den anden del, har form som en antologi eller fortællinger. I fortællingerne er det den analoge legering af forskellige elementer fra mad og arkitektur, der har dannet udgangspunkt for valget af værker, formgivere, epoker og analyser.

De fem fortællinger er:

- Revolutionsarkitektur, *"Arkitektens Mave"*
- Smagens Kannibaler, *"2 scenografiske måltider"*
- Ingeniørarkitektur, *"En frokost i rue Rayonard med udsigt til Eiffeltårnet"*
- Mad og Modernisme, *"Og hvad er det egentligt passende at servere for Pablo Picasso"*
- Det nye Millennium, *"Madens repræsentation i Cyberspace"*

Herefter følger i kapitel 5, en afsluttende konklusion.

Bagerst findes litteraturliste, illustrationsliste samt en historisk timeline, der udgør en oversigt over gastronomiske som arkitektoniske personer, værker, emner og epoker.

Generelle bemærkninger:

Overordnet følger noteapparatet de enkelte kapitler, dog undtaget kapitel 4, hvor noterne følger de enkelte fortællinger.



Kapitel 1

Introduktion

På strejftog i historien. Et gastronomisk arkitektonisk møde

Det er selvfølgelig vovet at påstå, at der er visse ligheder mellem arkitektur og gastronomi.

Og hvorfor i det hele taget tage et sådant udgangspunkt?

Jeg husker endnu, hvordan jeg først med undren, og sidenhen med stor fascination, læste kapitlet "*The Gastronomic Analogy*", i den engelske arkitekturteoretiker Peter Collins bog "*Changing Ideals in Modern Architecture*".¹

Jeg havde forud i sommeren 1992, i den svenske arkitekt Erik Thelaus' boganmeldelse af Collins fundet den første lighed. Anmeldelsen var illustreret med to små tegninger. Den ene af Thelaus' eget køkken, med potter, pander, krukker, ting og sager. Og i en smuk parallel hertil, i den anden tegning, de redskaber han omgav sig med i sin praksis. Blyant, trekant, hovedlineal, tegninger i ruller på væggen, det åbne vindue der indrammer udsigten til en unik bygning.²

Thelaus' læste åbenbart også altid, som jeg selv, i kogebøger, og havde gastronomien som interessefelt. Et arkitektonisk gastronomisk velvære forankrede sig. Der var ikke blot tale om en metafor, det er et faktum, at Collins bog har dette pikante afsnit. Et bemærkelsesværdigt manifest, for dér stod den gastronomiske og arkitektoniske analogi, som en lysende trope. Metaforen blev udvidet til en *metonymi*.³

Og det var der, verdenen for mig begyndte at gå op i en højere enhed.

Det skulle siden vise sig, at denne trope, blev grundlæggende for mit arbejde de følgende mange år. Et arbejde der tager sit udgangspunkt ikke blot i arkitekturen og gastronomien men også i litteraturen, og hvoraf dele af resultatets argumenter, i Roman Jakobsons tolkning af en trope, kan karakteriseres som realistisk prosa.⁴

"Poulet à la Marengo" i arkitekturens verden

Collins skriver at under forelæsningen "*The principles of Design in Architecture*", den 9. december 1862, for kadetterne på School of Military Engineering i Chatham, forklarede James Fergusson, en arkitekturprofet af ældre årgang, til et forbavset publikum: at den proces, det er at udvikle et simpelt skur til et tempel eller et ordinært hus til en katedral, er den samme proces som at udvikle en kogt lammeryg til *côtelettes à L'Impériale* eller en stegt kylling til *poulet à la Marengo*.⁵

Det essentielle er ifølge Ferguson, at hvis man ønsker at opnå viden om de sande principper for at skabe arkitektur, gør man det bedst ved at studere klassiske arbejder af gastronomi fremfor arkitekturskribenter som Vitruvius.

(Collins, 1965:167).

Tankevækkende og ikke mindst fascinerende, fordi udtalelsen forlangte både spørgsmål og efterfølgende svar.

Min uddannelse indenfor arkitektur må siges at have været klassisk. Vitruvius's lære er en tilgang hvor symmetrien og

proportionen tilskrives skønhed. Man taler således om at før 1750 kan arkitektur opfattes alene som en sag om proportion. Proportion relateret til et harmonisk system og analogt til menneskets proportioner.

At studere gastronomi, eller de klassiske gastronomiske værker, det vil sige læren om kogekunstens æstetik og kritik, frem for Vitroviuss, må siges at være ikke kun utraditionelt, men helt, helt anderledes.

Et studie af mad og arkitektur må forudsætte en *forståelse*. I fortsættelse heraf kan min *forståelseshorisont* kun eksistere med gastronomien som arkitekturens ledsager.⁶

Jeg måtte altså gribe fat i kogebøger med andet end opskrifter, fat i Vitroviuss' ligemænd i gastronomien, fat i Brillat-Savarin, der var den første moderne skribent indenfor gastronomi, ofte benævnes han endog som gastronomiens filosof.

Brillat-Savarin udgav i 1826 "*Smagens fysiologi eller meditationer over transcendent gastronomi*", et teoretisk, historisk og tidssvarende studie tilegnet de parisiske gastronomer. Bogen, som har fulgt mig, siden jeg "faldt i gryden", indeholder 20 aforismer, der fungerer som en præambel til værket, der på mange måder opfattes som et bærende grundlag for den gastronomiske videnskab. Et værk der ophæver den kulinariske kunst til en videnskab, hvortil Brillat-Savarin påkalder sig kemi, fysik, medicin og anatomi.

Men der er også Carême. For på samme tid som Brillat-Savarin virkede han, denne stjerne over alle stjerner. Geniet hvis kulinariske og kunstneriske talent gjorde ham til grundlæggeren af det moderne køkken, *Haute Cuisine*.⁷

Carême var ikke blot en revolutionerende praktiker, han insisterede også på være en ligeså god teoretiker. Som konditor søgte han modellerne til sine "bygningsværker" - *les pièces montées* - i arkitekturen. Han gik på Nationalbiblioteket i Paris og kopierede ornamenter, søjler, triumfbuer, paladser og statuer. Med dette som udgangspunkt skabte han passende bagværk og konditorkunst i et Napoleonsrige, der så absolut dyrkede det klassiske forbillede. (Notaker. 1987:144).

Det var Carême, der udtalte påstanden: "*De skønne kunster er fem i tal, nemlig malerkunsten, billedhuggerkunsten, poesien, musikken og arkitekturen, hvis vigtigste sidegren er konditorkunsten*". (Notaker. 1987:209).

Carême's arkitektoniske kagehuse har gennem projektet været medvirkende til ikke blot at skabe paralleller til arkitekturen, men i særdeleshed har de givet anledning til *associativ tænkning*.⁸

Den associative tilgang er en væsentlig faktor i mit arbejde.

En af de omstændigheder, der også gjorde et udslag, var mit møde og samarbejde med kokken Søren Gericke. Gericke er i parentes bemærket meget vidende på det arkitektoniske felt.⁹ Gennem Gericke fremkom endnu en parallel, da den modernistiske arkitekt Mogens Lassen kom ind i billedet. Gericke var

Mogens Lassens private kok i de sidste år han levede, og har gennem samtaler fortalt om denne formgivningens eminences forhold til maden.

Mogens Lassen sagde: *"Køkkenet er boligens vigtigste rum. Madlavning og alt, der hører dertil, er et fælles ritual, og måltidet er det helligste af alt"*. (Balslev Jørgensen, 1989:16).

Mogens Lassen mente dermed, at det at lave mad er en skabende handling, en kunstart kan man sige. Den der tilbereder maden, tilfører den noget, som den ikke har i den oprindelige, i sin naturlige form, og det der tilføres er helt enkelt - kultur.

Midt i den forkromede modernisme var Mogens Lassen standpunkt, at det historiske spisested med åbent ildsted skulle være kernen i fremtidens bolig, og ikke det sterile madlaboratorium med bevægelsesøkonomi, som man talte så meget om i 1920'erne og 1930'erne. Mogens Lassen sagde: *"Madlaboratoriet er en funktionel absurditet, en puritansk dødbider. Funktion er ikke kun armbevægelser. Alt det smukke køkkentøj skal ikke ligge gemt i skabe, men hænge parat ved komfuret, fristende funktionelt og lokkende visuelt og taktilt ... køkkenet er en verden af sensuel duft og stoflighed. Her finder dagens vigtigste begivenhed sted. Køkkenet skal være hverdagens Panteon"*. (Balslev Jørgensen, 1989:17).

"Cibi e Riti", arkitekternes manifest om maden og dets ritualer

Men der var andre end Mogens Lassen. Aldo Rossi, Sottsass, Richard Sapper, Alessandro Mendini, Hans Hollein, for blot at nævne nogle, er blandt de mestre, der står næsten lyssende, og stadig gør det, i den tradition, jeg er uddannet under.¹⁰

Det konventionelle og kedelige har aldrig ligget til disse postmodernismens mestre. Alligevel var det en overraskelse, da de under IDZ, Internationalen Design Zentrum, messen i Berlin i 1981, udarbejdede et manifest om maden og de ritualer, der er forbundet med spising. Sammen med firmaet Alessi og med et passende afsæt i både antropologi, mode, design, arkitektur, film og gastronomi skabte de bogen *"Cibi e Riti"*.¹¹

Det billede, der gik verden rundt fra udstillingen og deres diskussioner, var en arkitektonisk stregkarikatur af Hans Hollein. En enkel stregtegning, der forestiller mennesker, der spiser på business class i et fly kort før en nedstyrtning sammenholdt med hans egen udgave af Leonardo da Vinci' nadverbillede.

Tegningen skabte en form for ikonografi, der ophævede måltidet til at være en del af arkitekturens verden.

Og tegningen blev én blandt mange i min voksende samling af analoge tilfælde. Ikonografien fra IDZ blev ikke blot et tilbagevendende fænomen og studie, det blev også udgangspunktet i mit eget arbejde og de projekter, jeg vælger at arbejde med. Ikke mindst på grund af den "lovlighed", hvormed disse

koryfæer sprænger det traditionelle arkitektoniske felt og udvider det med et indhold af film, scenografi, kunst, mode og mad.

I løbet af 1989 fik jeg mulighed for at udfolde dette til en række radioudsendelser på DR1 med titlen "Mad og Arkitektur". Blandt andet omkring Aldo Rossi og hans symbolske design, hvor han reducerede arkitektur, Philip Starck og pastaens ikonografi, smørrebrødet diakroni.¹²

Væsentligt var at måltidets ritualer nu også blev mit undersøgelsesfelt og knyttedes til måltidet, der sammen med dets redskaber og genstande for mig udgjorde en del af arkitekturen.

Ikke kun som ikoner, men i højeste grad som gyldige indeks.¹³

Brillat-Savarin observerede, at gastronomi først og fremmest beskæftiger sig med bevarelsen af menneskeheden, og er derfor, ulig andre kunstarter, en nødvendighed snarere end en luksus. Alt levende må spise og drikke for at kunne overleve. Kroppen eller organismen behøver til stadighed næring i en eller anden form. Det er et fysiologisk faktum, et biologisk livsvilkår.

Den italienske designer og formteoretiker Alessandro Mendini skrev i forordet til "*Cibi e Riti*": "*Eating is an action, which is performed consciously or unconsciously by the person. The survival of the species is realised through instinctive and primal action: first, breathing; second, eating; third, sleeping; fourth, expelling excreta. If a person doesn't perform these actions, he is either dying or is dead. Air, food and rest are indispensable to life. Then, a person performs other important actions: he sees, listens, talks, tastes, smells and make love*". (Alessi, 1998:67). Mendini definerer således menneskets 10 primære handlinger. Jeg vil efterfølgende argumentere for disses relevans til rummet.

Maden og rummet

Brillat-Savarins aforisme nummer IV lyder: "*Sig mig, hvad du spiser, saa skal jeg sige dig, hvad du er*". (Brillat-Savarin 1986:22).

Jeg kunne have lyst til at fortsætte, "*vi er, hvor vi spiser*", og dermed lade en geografisk omformning af det tyske maksime, "*man ist, was man ißt*", fortsætte denne prolog. Netop for at antyde rumlighed, for dér, hvor vi er, er i rummet. Mendini fortsætter: "*With these ten primordial actions, people assume their role of inhabitants in the world, in other words of beings that surround themselves with tools and spaces suitable to improve the quality of their actions. Therefore, inhabiting is mankind's eleventh primal action: the world is a great house, the largest house, made up of increasingly smaller rooms. To execute the primal actions with confidence, conscience and pleasure, mankind performs an infinite number of other actions:*

cooking, seducing, singing, travelling, killing, washing, drinking tea, buying medicines, reading papers, going on vacation, building industries etc. But the search for air, food and rest remain the fundamental needs of humanity, after the distant end of that mythological habitat deprived of objects: the Garden of Eden...". (Alessi, 1998:67).

Jeg vil efterfølgende udforske de overvejelser som Mendini referer til med rummet som ramme. Videre vil jeg søge at beskrive en række kulturelle dimensioner, der knytter sig til *maden og rummet*.

Her er det min betragtning at i rummet fungerer måltidet ofte som en mere eller mindre kulinarisk genstand, der formes, bearbejdes, transformeres og genbruges, fortæres - og ikke uvæsentligt, har det vist sig - fortærer.

Strategi og struktur

Problemfelt

Det drejer sig altså om et teoretisk forsøg på at overveje grundforhold ved maden og rummet.

De forskellige temaer i min afhandling demonstrerer dette, idet de hovedsageligt koncentrerer sig om relationerne mellem maden og rummet. Og hvor *måltidets ritualer* eksplicit er en del heraf.

Her betragter jeg rummet og måltidet som fænomener og begreber, der er underlagt en historicitet der må kortlægges, for at forstå de forskellige epokers rumskabende virksomhed.

Dette gælder blandt andet for den første fortælling *Revolutionsarkitektur*, "*Arkitektens Mave*", der giver billeder på absolutismens regler om enkelhed gennem Boullées og Ledoux' utopiske arkitekturprojekter. Analysen af filmen "*Arkitektens Mave*" af Peter Greenaway, viser at det rum han skaber bliver et kammer for metakunst og metahistorie.

I fortællingen *Smagens Kannibaler*, "*2 scenografiske måltider*", introduceres smagens valorisering, for i de to film er madens æstetiske plan ophøjet til det guddommelige. Filmenes tematik omkring smag og ordenshierarkier er dels sammenbundet med arkitekturens normer omkring den franske revolution, dels den postmodernistiske periode.

Begyndelsen af det 19. århundrede, der var en brydningstid, hvor specielt ingeniørarkitekturens elementer kom til at danne forudsætning for vor tids arkitektur. Som det vil fremgå at fortællingen *Ingeniørarkitektur*, "*En frokost i rue Rayonard med udsigt til Eiffeltårnet*" var epoken fyldt med eventyr og eventyrere.

Men det gælder også modernismen med begreber som kubisme, purisme og transparens, som jeg fokuserer på i min iscenesættelsen af måltidet i fortællingen *Mad og Modernisme*, "*Og hvad er det egentlig passende at servere for Pablo Picasso*". Med cyberspace introduceres den digitale formgivningsproces og begreber og tanker omkring bevægelse og hastighed med den franske arkitekt og teoretiker Paul Virilio, hvis centrale begreber og tanker rører sig i grænselandet mellem det mulige og det umulige. Begreber der indgår i den sidste fortælling *Det nye Millennium*, "*Madens repræsentation i Cyberspace*".

Min hensigt er både at *indkredse måltidet* og samtidigt at foretage en *afsøgning af madens og formens artikulation* i de rum, som de valgte måltider tematiseres i.

I Mendini's tankegang er verden ét stort rum, og vi lever og udfører vore handlinger i et sådant rum. Et rum der ofte er formet af, og dermed defineret af arkitekten og arkitekturens regelsæt, og som grundlæggende danner ramme om måltidet og dets ritualer.

Metode

De *konstellationer* og *kollisioner* som afsøgningen har af-født, jeg vil her benævne dem *skæringspunkter*, peger på, at formen, hvad enten der er tale om elementer fra henholdsvis måltidet eller rummet, op gennem historien har indbyrdes sammenhænge.

Her skal konstellationer forstås i betydningen af forholdet mellem to elementer, der ikke forudsætter hinanden.

For at begrunde dette har jeg søgt en indkredsning af, hvad der kendetegner måltidet i rummet.

Jeg søger derfor efter spor, eller rettere *præserverede spor* i det valgte materiale. Dette involverer en undersøgelse af, hvad måltidet er, også når det bevæger sig ud over sig selv og bliver grænseoverskridende, og sætter spørgsmålstejn ved det, der er indenfor og udenfor rummet.¹⁴

Min tilgang til rummet omfatter endvidere en undersøgelse af, hvorvidt den moderne videnskabs forhold til rummet grunder på en afhængighed af og dermed en afgrænsning ud fra en given rumperception.

Dette i fortsættelse af Henrik Oxvigs og Lise Beks centrale spørgsmål i bogen "*Rumanalyser*", nemlig hvilke konsekvenser det har for rumanalysen, om arkitekturforståelsen hviler på det klassiske *perspektiviske rumbegreb* eller på modernismens doktrin om *det flydende rum* og de deraf afledte definitioner af rummet. (Bek, m.fl. 1997:7).¹⁵

Mit udgangspunkt ved en sådan betragtning er, at rummet bliver et sted, hvor de forskellige kulturer indskrives, implicit og væsentligt her, måltidet.

Det er en væsentlig del af afhandlingens analytiske tilgang at anskue dette rum eller sted samt de forskellige forhold, måltidet er udtryk for, også når det drejer sig om *symbolske repræsentationer*.

Denne metode kan overføres til andre *paradigmer* for, hvad rummet omfatter, eksempelvis i forbindelse med smagen og måltidet, og de myter og ritualer, der indgår heri. Her opfatter jeg paradigmer i en strukturalistisk forståelse, det vil sige det samme som association.¹⁶

Relationen mellem mad og rum eller skæringsfeltet imellem dem, forekommer i fortællingerne. Fortællingerne fokuserer på udvalgte epokale perioder, der repræsenterer et endnu ikke helt udforsket spændingsfelt.

De arkitekturhistoriske rammer i fortællingerne er centreret omkring nyklassicisme, historicisme, modernisme samt nu'et. Det er væsentligt her at understrege at fortællingerne har fået lov til at "være sig selv". Det dynamiske i fortællingerne er, at de valgte arkitektur-, design- og gastronomiske værker samt det udvalgte persongalleri indgår i ét samlet univers. Den indholdsmæssige del i fortællingerne, det vil sige mit valg af personer, design, lokalitet med videre, skaber et *poetikkens interaktivt felt*. En gastronomiens og arkitekturens *polysemi*.¹⁷

Men væsentligt er også at diskursen at sammensmelte andre

fagligheder som ikke er mine egne, har medført valget af skrivestil.

Jeg ønsker således at dechifrere *måltidets "grammatik"*, som var de kodede tekster, der skulle demonteres i deres signifikante komponenter.

Derfor har det i fortællingerne været relevant at foretage en "tæt" beskrivelse, grænsende til fiktion, og skabe et digterisk virkelighedsbillede baseret på deltagende observation.

Det er mit sigte at vise, at de grænseoverskridelser, som finder sted i forbindelse med måltidet og dets elementer, vedrører rummet. Min beskæftigelse med *rummets grænser* er derfor også en sondering i begreber og teorier om *myter*. Jeg betragter her myten som en fortælling, der i sin form bruger symboler, det vil sige metaforer. Myten kræver en fortolkning, der fremdrager en skjult mening igennem den bogstavelige, hvilket betyder, at myten har en symbolsk realitet. Myten overskrider dermed ofte i sit indhold de faktiske, historiske begivenheder.¹⁸

Mytologien er den samling af myter, der foreligger indenfor en bestemt kultur. Her betragter jeg det også som videnskaben om myten.

At indkredse, håndtere og begribe måltidet er nok et lige så u håndgribeligt projekt, som at forsøge at forstå formens væsen. Min analytiske tilgang til de valgte temaer er i overensstemmelse hermed en bestræbelse på en afklaring, hvor jeg vil indkredse smagen gennem en afsøgning af måltidets korpus. Implicit er udvalgte dele af gastronomiens historie også medtaget der.

Grundlæggende er måltidet kendetegnet ved at være orienteret mere mod nærsanserne end arkitekturen, idet vi fysisk indtager maden. For begge felter, for maden som for arkitekturen, spiller *smagen* en stor rolle.

Smagssansens valorisering behandler jeg grundlæggende i kapitel 3. Her gennemgår jeg også de involverede sanser og opstiller sansernes rangorden. Desuden benytter jeg Caroline Korsmeyers begreber for at definere de bagvedliggende betingelser, der bidrager til smagsoplevelsen, og opstiller 6 *faktorer for smagsoplevelsen*.¹⁹

Kapitel 3 afsluttes med en gennemgang af to analysemetoder for form. Dels "*Arkitektur som rum og ramme, en analysemodel*" af Lise Bek, der inddeler analysematerialet i to hovedgrupper, det *materielle* og *aktuelle* samt det *historiske* og *kildemæssige*. Og som herefter opstiller 5 *rumskabende faktorer*, der så at sige udspænder det arkitektoniske værk mellem to poler, nemlig *funktionen* og *æstetikken*.²⁰

Dels en analysemetode for både design og arkitektur af Ida Engholm og Vita Riis der har formuleret to begreber, "*den indre dimension*", det vil sige det funktionelle, det tekniske og konstruktionen, og "*den ydre dimension*", der handler om form, stil og æstetik. En tilgang der kan sammenfattes til at dreje sig om de to hovedområder, *funktion* og *form*.²¹

Ofte kan der gennem sådanne tilgange identificeres poler eller en polaritet. Denne polaritet har været væsentlig for afhandlingens struktur, og er gennem afhandlingen blevet udvidet fra form og funktion, til spændingen specielt mellem ånd og materie, mellem det romantiske og det klassiske.

Historiske rammer

De arkitekturhistoriske rammer er centreret omkring udvalgte centrale epoker. Nyklassicisme, 1750 til 1840, specielt revolutionsarkitekturen. Historicisme med vægt på ingeniørarkitektur, 1840 til 1900, og modernismen, fra dens opståen omkring 1900 til den begynder at ændre sig omkring 1945. Jeg slutter med kort at skitsere cyberspacetendenser i starten af det nye Millennium.

De gastronomihistoriske rammer er centreret omkring samme epoker, men her kan ikke skelnes så akkurat i årstallene, men dækker det moderne køkkens opståen. Det vil sige *Haute Cuisine*, der er udviklet i professionelle køkkener, dets modpol *Cuisine Bourgeoise*, det hjemlige køkken, og kokekunstens relevante kulturer frem til i dag. Herunder *Nouvelle Cuisine* der opstår i midten af 1970'erne.

Fra midten af det 19. århundrede og frem til nu, har kokekunsten som arkitekturen i Europa oplevet kolossale forandringer. Begyndelsen af det 19. århundrede var en brydningstid, hvor specielt ingeniørarkitekturens elementer kom til at danne forudsætning for vor tids arkitektur. Starten af det 19. århundrede med kubismen og dens indflydelse på modernismen er ligeledes valgt, og endelig den virtuelle start i slutningen af det 21. århundrede. På madens område, blev fremskaffelsen af fødevarer fagliggjort og industrialiseret. Den tekniske udvikling har ført varmebehandlingen fra ilden, ildstedet og brændekomfuret via gas og elektriske kogeplader til mikrobølger og induktion.

Elektrificeringen har erstattet håndarbejde med en elektrisk maskinpark, køleteknikken har udvidet friskvareområdet og erstattet spisekammeret med køleskabet. Og sæsonvarer er tilgængelig hele året. (Fakstorp & Boyhus, 1998:116).

Overlapningen mellem de valgte perioder udgør et interessant spændingsfelt. Eksempelvis var perioden 1850 til 1920 præget af stilforvirring, hvor man søgte tilbage til historiske former og udtryksmidler. Det var også en æra, der passende kan beskrives som tidsalderen for opsætning af smagens regler. En æra, hvor det er instruktivt og logisk at sammenligne gastronomi og moderne arkitektur, fordi det var her, de begge opstod.

Arkitekturteoretikere fra midten af det 18. århundrede prøvede således at opstille klassiske regelsæt, kriterier eller "opskrifter" for god arkitektur på næsten helt samme måde, som kokkene i denne periode prøvede at lave klassiske opskrifter for *haute cuisine*.

Valg af værker

Jeg søger at identificere en *kulturhistorisk dimension*. Det er tanken at beskrive de kendetegn og former, der knytter sig til arkitekturen og gastronomien, specielt de forskellige redskaber, teknologier og deres konstellation til rummet i de udvalgte epokale designhistoriske perioder. Af arkitekturhistoriske værker benytter jeg Leonardo Benevolo, "*History of modern architecture I & II*", fra 1977, Kenneth Frampton, "*Modern Architecture, a critical history*" fra 1980 og H.R. Hitchcock's "*International Style*" fra 1966. Af gastronomiske værker benytter jeg som nævnt Brillat-Savarins "*Smagens fysiologi eller meditationer over transcendent gastronomi*" fra 1826, suppleret af Henry Notakers "*Gastronomi, Til bords med historien*", fra 1987. Som opslagsværk "*Larousse Gastronomique*" i en udgave fra 1984, "*Gastronomisk leksikon*", redigeret af Jørgen Fakstorp og Else-Marie Boyhus, Ali Babs "*Gastronomisk haandbog, kulinariske studier*" i en udgave fra 1944 samt Alan Davidsons "*The Oxford Companion to Food*" fra 1999.

Endvidere har jeg som primært arkitekturværk valgt Peter Collins "*Changing Ideals in Modern Architecture*" som en fortsættelse og udbygning af disse klassikere. Trods det at Collins forfølger den græsk-gotiske line gennem tiden, så anerkender han ikke desto mindre den fundamentale tekniske påvirkning af både byggeproduktion og arkitektonisk form. Værket betragtes som en hermeneutisk klassiker. Ikke mindst fordi bogen stiller spørgsmålstejn ved den strukturelle forms fundamentale rolle i udviklingen af den moderne arkitektur gennem de sidste to århundreder. Interessant, fordi det hermeneutiske refererer til studiet af, hvad forståelse er, og hvordan vi metodisk bør gå frem for at opnå forståelse.²²

Collins fokuserede energisk på tektoniske problemstillinger, samtidigt med at han advokerede for en teknologisk innovation. Det er ved disse grundlæggende kritiske overvejelser, at hans tilgang til problemfelter som kontekst, tilgængelighed og kontinuitet bliver sat i det skarpeste relief. Collins kan opfattes som en post-oplysningstidsrationalist. Han var overbevist om, at den eneste vej frem lå i en stræben efter teknisk, avanceret, men alligevel ortogonal normativ arkitektur, som den eksempelvis blev udviklet i 1940'erne og 1950'erne af Perrets og Mies' skoler. Ved at se tilbage over århundredet og med Collins progressive rolle i den nutidige arkitekturs evolutionære diskurs, må man vel spørge sig selv, om denne forskel i virkeligheden ikke kan forklares af den gamle modsætning mellem det romantiske og det klassiske.

Collins arbejde er først og fremmest en multifacetteret fortolkning af den moderne europæiske arkitekturs forgrening og udvikling og dens indflydelse på den vestlige kultur.²³

Væsentligt og ikke mindst er Collins en af de få, måske den eneste overhovedet, der altså opererer med emnet gastronomi, idet han i bogen har det bemærkelsesværdige afsnit, "*Den gastronomiske analogi*". (Collins, 1998:167).

Af værker om semiotik benytter jeg Keld Gall Jørgensens "*Semiotik, en introduktion*", fra 1993, og "*Litteraturteoretisk antologi*" fra 2001, redigeret af Bo Walther Kampmann. Desuden Roman Jakobsons "*Elementer, funktioner og strukturer i sproget*", fra 1979. Og for strukturalisme, Claude Lévi-Strauss' "*Structural Anthropology*" fra 1963.

Af litterære opslagsværker benytter jeg Gerd Lützens, Johannes Fibigers og Niels Mølgaards "*Litteraturens tilgange*", fra 2001.

Desuden benytter jeg to film af Peter Greenaway, nemlig "*Arkitektens Mave*" fra 1989 og "*Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker*" fra 1989. Samt Gabriel Axel's filmatisering af "*Babettes Gæstebud*" fra 1987. For filmene benyttes vidt muligt forfatterens manuskript.

Den teoretiske tilgang

Det teoretiske fundament

Mit overordnede teoretiske fundament må konkluderende betegnes som *poststrukturalistisk*, eftersom det har været en essentiel del af analyserne at granske og forskyde elementer fra én sfære til en anden.²⁴

Afhandlingens teoretiske skelet kan bedst karakteriseres som en hybrid af forskellige teorier om form, rumlighed og sanser. Og hvor udgangspunktet repræsenterer den strukturelle tænkning, som eksempelvis Lévi-Strauss eller Roland Barthes står for. Begge har Saussures tænkning som udgangspunkt. Dette valg har også medført et studie af Louis Hjelmslev der udviklede Saussures strukturelle lingvistik til en enstrenget formalistisk sprogteori, og Roman Jakobson, der blandt andet er under indflydelse af Charles Sanders Peirces semiotik.²⁵

Metodisk har disse anvendte teorier udspring i forskellige traditioner, men trods den metodiske forskellighed ligger styrken ved de forskellige teories anvendelse i, at de alle på forskellig måde forholder sig til sprogets, her forstået som *formens, rummets eller sansernes sprog*.

Jeg betragter således poststrukturalisme som en samlebetegnelse for en lang række teorier og tænkere, der alle tager udgangspunkt i strukturalismens ide om en *sprogkode*, der går forud for talen eller, væsentligt her, brugen.²⁶

Men det er min pointe, at form, her forstået både som gastronomi og arkitektur, modsat den kategoriske tænkning ikke kan holdes inde i et lukket interreferentielt system, og så bliver anvendelsen poststrukturalistisk.²⁷

Jeg bruger her referentielt i betydningen som sprogets evne til at henvise til noget andet end sig selv. Roman Jakobson talte om sprogets referentielle funktion, der for ham bestod i et udsagns rettethed mod konteksten og ikke virkeligheden.²⁸

I min opfattelse betyder den poststrukturelle tilgang derfor at de indbyrdes relationer mellem arkitektur og mad hele tiden sættes og næres af forskelligheder, som fører til identifikation af modsætninger og/eller sammenhænge.

Som beskrevet er det tanken at bringe beskrivelsen af måltidet ind i en generel arkitekturteoretisk ramme ved at sætte måltidet i relation til rummet. Hertil har jeg benyttet en *skalafokuseret metode*, idet jeg lader analysen af maden begynde med kroppen og sanserne. Men går videre til det fysiske design af måltidet, dets redskaber, bordet, køkkenet, spisestuen, til bygningen, til bydelen, byen og så videre. Jeg betragter således rummet i en tids- eller historisk ramme såvel som i en fysisk ramme, hvor jeg har søgt at beskrive dette rums udvikling frem til i dag.

Strukturalisme og semiotik

En livslang fascination af den franske filosof Roland Barthes har været en betydningsfuld tilgang, en tilgang der har medvirket til valget af semiotik og strukturalisme som det teoretiske undersøgelsesfelt.

Barthes kunne få ideer ud fra alt. På samme tid som jeg som arkitektstuderende havde forelæsninger om Vitruvius og Palladio, sad jeg om aftenen bøjet over Barthes flåede tomater, japanske sumobrydere, Tour de France og Eiffeltårnet. Emner, der blev gennemlyst af hans semiotiske "røntgen"øje. Det var studier af værker som "*Kærlighedens forrykte tale*" fra 1977 og "*I tegnets vold*" fra 1970. Det var "*Det lyse kammer. Bemærkninger om fotografi*" fra 1980 og ikke mindst "*Mytologier*" fra 1957.

Men Barthes var der ikke alene. Karen Blixen, Gertrude Stein lå også i stakken, sammen med de gamle slidte klassikere som Balzac, Verne og Dumas.

Det har på mange måder været essentielt for mig at samle disse litteraturens ledsagere, forfattere som har været centrale for mig, i projektet. Og ikke mindst lade poetikken stå på linie med arkitekturen sammen med de (film)kunstnere, designere og arkitekter, som jeg med tiden kom til at arbejde med.

Det skal ikke være nogen hemmelighed at Greenaway og Gertrude Stein lige fra det første ramte plet ind i det kommunikationsunivers som jeg befinder mig i.

Og det er et helt specielt univers, jeg opstiller, men jeg vil hævde, at det "venter på" en forklaring. Jeg vil her søge at argumentere for valget.

Eftersom lingvistikken er den almene videnskab om sproglig struktur, må poetikken betragtes som en integreret del af lingvistikken. (Kampmann, 2001:104).

Poetikens hovedemne er sprogkunstens *differentia specifica* i forhold til anden sproglig adfærd og ikke mindst i forhold til anden kunst, her altså også gastronomi og arkitektur.²⁹

Poetikken beskæftiger sig således med problemer i forbindelse med sproglig struktur, ligesom analyse af billedkunst beskæftiger sig med billedlig struktur, eller arkitektur med analyse af formen som struktur.

Den optik jeg benytter, er den, der stræber efter at udforske problemer omkring forholdet mellem en fremstilling og dens emne, "*the universe of discourse*", hvilke dele af dette, der er omsat i sproglig form, og hvorledes dette er sket?

Kort sagt gør jeg dermed litteraturen interessant for formens verden. Det skal tilføjes, at mange litterære fænomener ikke blot er emne for sprogvidenskaben, men for hele tegnteorien, den almindelige semiotik. Væsentligt er her sproget, der, hvadenten det er poetik, kunst eller arkitektur, må undersøges i alle dets funktioner. De er nemlig alle faktorer der indgår i enhver *kommunikationsakt*.

I en sådan optik bestemmer disse faktorer hver sin funktion, og mit analysevalg må derfor nødvendigvis blive den strukturelle analyse.

Det var efter min opfattelse nøjagtig det Barthes gjorde, når han ud fra simple tegnregler kunne sætte sig selv i spil. Og vel og mærke i spil i sammenhæng med det univers, hvor den fysiske virkelighed indgår.

For mig kan sammenstillingen af dette univers, dette konglomerat af en begrebsverden, forklares gennem strukturalismen, og mere specifikt kan semiologien understøtte og udbygge dette kommunikationens univers.

Når jeg lige præcis har valgt disse teoretiske elementer, skyldes det ikke mindst det fundamentale fællesskab, jeg mener, der kan drages fordelagtigt udbytte af ved at udnytte disparate begrebers *interaktion*.

Jeg opfatter her interaktion som en undersøgelse af, hvordan modtageren i en kommunikation faktisk fortolker den givne tekst og stiller spørgsmålet om, hvad teksten, henholdsvis læseren bringer med i fortolkningen.³⁰

Det er beskrivelser og begreber, der ofte tager udgangspunkt i fænomenologien eller har tilknytning til fænomenologien. Forklaringen på at jeg alligevel har bevæget mig væk fra den - kunne man mene - oplagte fænomenologiske vinkel og frem til den strukturelle, er, at jeg netop ser *tegnet*, formens sprog, som det betydningsfulde.³¹

En anden forklaring er, at den fænomenologiske tilgang og dens grundlæggende antagelse, at en refleksion over verden hverken tager udgangspunkt i tingene eller i bevidstheden, men i erfaringen af verden, forekommer mig fremmed for formens verden. Det vil sige den måde hvorpå tingene fremtræder for bevidstheden. Samt at de begreber som fænomenologien udvikler, syntes jeg, ofte er komplicerende for en forståelse af, hvordan genstande og bevidsthed optræder som indbyrdes forbundne i perception, handling, her forstået som skabelse eller formgivning, og fortolkning.

En forklaringens semiosis³²

Når jeg undersøger gastronomi og arkitektur, er det altså den proces, hvori formen anskues som et tegn.

Jeg skal her forsøge at forklare begrebet tegn, og benytter blandt andet Mads Storgaard Jensens begrebsforklaringer fra forordet til den danske udgave af Barthes "*Mytologier*" fra 1996.

Overfor semiologien står den strukturalistiske og semiotiske retning, der interesserer sig for de metasproglige repræsentationer, og for hvad et tegn betyder. Det vil sige de betydnings-strukturer, som et semantisk domæne indeholder. (Storgaard Jensen, 1996:11).

Jeg benytter denne tankegang, når jeg foretager en strukturalistisk afdækning af mad og arkitektur, det vil sige af form, kultur og ritualer. Det vil sige, at jeg i de udvalgte felter i mad og arkitektur, forsøger at afdække betydningens indre sammenhæng.

Mellem semiologien og semiotikken står det modsætningsforhold, at semiologerne studerer betydning i en historisk og

kulturel kontekst, en synsvinkel der, siger Storgaard Jensen, gør al betydning diskursivt konstitueret; mens semiotikken implicerer et *formalt* projekt, for her afdækkes betydningsområdets strukturer, strukturer der er delvist uafhængige af diskursive bestemmelser. (Storgaard Jensen, 1996:12).³³

Saussure fremsatte i den almene lingvistik i starten af det 20. århundrede distinktionen mellem *signifiant* og *signifié*, det betegnende og det ubetegnende, eller udtryk og indhold. Det var Saussures hensigt at betragte lingvistikken fra en synkron vinkel i stedet for fra en diakron, det vil sige at betragte sproget som et system af indbyrdes forskelle i stedet for at fokusere på de historiske forandringer.

Foreningen af *signifiant* og *signifié* kaldte Saussure et tegn, og lingvistikken bliver da en videnskab om tegn, semiologi. Det er denne semiologi, der er udgangspunkt for Barthes.

De tegn som Saussure beskæftigede sig med, tilhører objektsproget, som er det primære semiologiske system. Her er en skovl en skovl, og en spade en spade. Eller rettere udtryks-siden, en skovl, er på triviell vis forbundet med indholdssiden, skovl. (Storgaard Jensen, 1996:9).

Imidlertid kan tegnet forskydes, så dette nu bliver udtryks-siden i et andet tegn. Rosen, som jeg giver til min elskede, er mere end blot en rose, den repræsenterer min kærlighed. Når et tegn fra det primære semiologiske system gøres til *signifiant* i det sekundære semiologiske system, så får det en anden betydning. Det sekundære semiologiske system benævner Barthes *metasproget*.³⁴

Den anden forskydning betegnes som *konnotationssproget*. Forskellen mellem metasproget og konnotationssproget danner grundlag for en videnskabelig modsætning mellem semiologi og semiotik, to retninger der ellers, siger Storgaard Jensen, for det meste antages for at være det samme. (Storgaard Jensen, 1996:10).

Undersøgelsen af konnotationssproglige forhold bliver Barthes tilgang. Det sekundære semiologiske systems *signifiant* bliver omdrejningspunkt for de fleste af hans arbejder, det vil sige en undersøgelse af signifikationen, eller rettere *hvordan* tegn betyder. Navnlig analyser af, hvorledes kulturelle og æstetiske tegn fremtræder. (Storgaard Jensen, 1996:11).

Over for semiologien står den strukturalistiske og semiotiske retning. Den interesserer sig for de metasproglige repræsentationer, for *hvad* et tegn betyder. Eller rettere for de betydningsstrukturer, som et semantisk domæne indeholder. Lévi-Strauss, arbejdede som etnograf med en strukturalistisk afdækning af fremmede kulturer. Jeg vil også kort nævne at Umberto Eco's arbejder hører til i denne forståelse af at afdække betydningens indre sammenhænge. Specielt de grundlæggende problemstillinger, som en semiotisk tilgang til arkitekturen må koncentrere sig om.³⁵

Myten og analogien

Mange arkitekturteoretikere søger at bevise deres teorier med referencer til andre videnskaber og skabende kunstarter. Hvorfor så ikke den Gastronomiske og Arkitektoniske analogi? Det stod mig meget klart, at det var det spørgsmål jeg skulle arbejde med.

Lad mig afsluttende forklare følgende om analogien. Mytens logik fordrer en forbindelse til det tegn, den lukrerer på, en forbindelse som består af en *analogi*.³⁶

Analogibegrebet uddybes desværre ikke af Barthes, men i det kunne ligge, at myten er af tegnets art, et forhold som også kendes fra metaforforskning. (Storgaard Jensen, 1996:18).

Når min elskede er en rose, er det ikke rosens farve, torne eller biokemiske materiale, jeg henviser til, men rosens skønhed.

B er af A's art. Langt de fleste fænomener er polysemantiske, påpeger Storgaard Jensen, en mand kan være far, søn, dansker, bedemand, filatelist, rødhåret, forvirret etc. Det hele på én gang, og heri består muligheden for at binde to fænomener sammen. (Storgaard Jensen, 1996:18).

Kun fordi vi kan lokalisere ét træk ved et fænomen og finde det samme træk ved et andet fænomen, er det muligt at mytologisere. Dette vil fremgå af fortællingerne, specielt *Revolutionsarkitektur*, "*Arkitektens Mave*", hvor jeg benytter Greenaways mytologiske univers.³⁷

Når man kunne have ønsket at Barthes uddybede analogibegrebet, er det, siger Storgaard Jensen, fordi, han klart og utvetydigt konstaterer, at analogien aldrig er naturlig. (Storgaard Jensen, 1996:19).

Men her bliver han som en "semiologisk håndsæbe", som altid smutter ud af ens hænder, når man mindst venter det. For han lægger op til en ret fundamental disput inden for filosofien, nemlig mellem nominalismen og realismen i diskussionen af begrebernes status.³⁸

Barthes konstaterer, at det er historien, der forsyner mytens form med analogier, i stedet for at analogien sættes af en logisk strukturel sammenhæng, som semiologiens modsætning, semiotikken, ville hævde.

Begrebernes betydning er entydigt sat af den kulturelle kontekst, dét Barthes kalder historien. En analogi kan ikke siges at repræsentere en determineret forbindelse til virkeligheden, da denne er afsat af historien.

Begrebsrealismen derimod vil anfægte, at der i en eller anden forstand vil være en determination. Det, at myten er motiveret, er allerede et vidnesbyrd herom. (Storgaard Jensen, 1996:19).

Hermed er den primære forskel mellem semiologien og semiotikken også blevet skitseret. Hvad der prægede Barthes forfatterskab var som nævnt en analyse af *signifikation*en, det vil sige fremkomsten af *betydning* i aktiv forstand, frem for af *mening*, det vil sige afdækning af sprogets semantik. (Storgaard Jensen, 1996:20).

Det vil altså sige, at jeg studerer et valgt *indhold*, og

dets *indholdsfunktion*. Jeg ser således på betydningen af et tegn. Ifølge strukturalisme og semiotik er indholdet ordnet i en struktur af modsætninger. Indholdet betragtes som en funktionel størrelse, der ikke afbilder verden, men gør den tilgængelig ved at organisere den i betydningsstrukturer. På fransk, som nævnt *signifié*. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:503).

Og på samme vis studerer jeg et *udtryk*, og dets *udtryksfunktion*. I strukturalisme og semiotik er udtrykket den struktur, der gør det muligt, at vi kan skelne mellem et tegns betydninger. Udtrykket er et funktionelt fænomen, der fremkalder betydninger, og altså ikke passivt udtrykker dem. På fransk, som nævnt *signifiant*. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:523).

Eklektisk afsøgning og tværfaglighed

Det har været min ambition, at tilgangene til måltidet ikke skulle være entydige. Men at de, ligesom fortællingerne, er et udtryk for en sammensætning af utraditionelle elementer, hvor jeg søger en konstellation af uensartede ingredienser. Det er med andre ord en legering af forskellige elementers "konstellering", der danner udgangspunkt for en afsøgning af maden og rummet. En undersøgelse, der ofte befinder sig i grænselandet mellem på én gang det definerbare og det svært begribelige.

En tematisering, hvor det drejer sig om at afsøge det disperate, ikke med henblik på at systemsætte heterogeniteten, men for at fremhæve forskellene i elementernes materialitet og samspil eller mangel på samme.

Jeg undersøger om rumopfattelsen er betegnende for de teoretiske begrebers potentialer og omvendt. Disse sondringer bundes derfor ikke i en slavisk metodisk recept. I stedet udgør de forskellige teorier et inspirerende afsæt for en eklektisk afsøgning af de valgte områder.

Jeg vil fremhæve at denne *eklektiske afsøgning* medvirker til en stor *tværfaglighed*, velvidende at jeg ikke kan gå i dybden med alle de valgte områder.

I forlængelse af ovenstående kunne en sådan analyse betegnes som strukturelfunktionalistisk, fordi den inddrager elementer fra begge metoder.

Betydningen af måltidet er udledt af dens rolle som en struktureret formgivet begivenhed. Vel og mærke en begivenhed, der igennem tiden er praktiseret ved hjælp af adskillige kulturelle filtre, som jeg mener, ofte har fratrasket måltidet dets mytiske dimension, dets rituelle magi.

Jeg ser ikke arkitekturens betydning som en fast og lukket størrelse. Jeg mener at der, når den bringes ind i nye kontekster kan opstå nye betydninger.

At etablere en sådan ny betydning kræver ikke nødvendigvis en afsender, men altid en aflæsende modtager - hvad enten det drejer sig om en primitiv hule, de gotiske katedraler eller modernistisk systemarkitektur.

For gastronomien hvad råvarerne signalerer, hvordan formen og farven sætter komplekse mekanismer i bevægelse, og de visuelle informationer der kommunikeres af retten ubevidst kan sammenlignes med arketyper.³⁹

Den semiotiske analyse af arkitekturen søger at forstå den på et *metasprogligt grundlag*. At gå bag om de konkrete, historiske manifestationer og virkelige referenter, for at analysere *hvordan* maden og arkitekturen betyder på linie med sociale, kulturelle og historiske fænomener. (Bek m.fl., 1997:294).

Semiotikken, der, som Saussures berømte definition lyder, er "*en videnskab, der studerer tegnenes liv, sådan som de udfolder sig i det sociale liv*", udspringer som nævnt af den strukturelle lingvistik, som bygger på en forståelse og analyse af sproget som et abstrakt og selvproducerende betydningssystem forud for dets referentielle funktion. (Bek m.fl., 1997:294).

Hertil er udviklet et forholdsvis teknisk metodisk begrebsapparat, som jeg efterfølgende vil introducere.

Det teknisk metodiske knytter på flere punkter an til de traditionelle teknisk naturvidenskabelige tilgange, alligevel er afhandlingen ikke fagtraditionel. Det har været nødvendigt at sprænge de traditionelle teknisk-naturvidenskabelige rammer, og udarbejde afhandlingen, som beskrevet. Et valg hvor vægten kommer til også at ligge andre steder, og hvor det associative er omdrejningspunktet.



Vignet fra Marc-Antoine Laugier's "*Essai sur l'architecture*" fra 1753.

Afrunding. Kapitel 1.

"le petit cabannon"

Hvilket billede kan fastholdes?

Hvad bliver det første skridt i dette teoretiske forsøg på at overveje grundforhold ved maden og rummet?

Ja, jeg har fastslået, at studiet af mad og arkitektur må forudsætte en forforståelse, og at min forståelseshorisont kun kan eksistere med gastronomien som arkitekturens ledsager.

Altså er jeg tilbage ved Ferguson og forelæsningen "*The principles of Design in Architecture*". Tilbage ved "*Poulet à la Marengo*". Tilbage ved det simple skur. For ifølge traditionen var det dér den klassiske arkitektur begyndte. Med en simpel skærm for læ udført af grene.

Det er et billede, som på en eller anden måde fanger essensen af alt, hvad der er smukt og sofistikeret ved byggeri. Et sådant billede findes i Marc-Antoine Laugiers "*Essai sur l'architecture*" fra 1753. Det er en vignet, som illustrerer den primitive og enkle hytte som Laugier hævdede var basismodel for al arkitektur.⁴⁰

Laugier angav beskyttelse mod elementerne som den underliggende funktion for at bygge huse. Ved at beskrive de simple midler med hvilke urmennesket konstruerede en læskærm, hævdede han, at "*All the splendours of architecture ever conceived have been modeled on the little rustic hut*". (Lambert, 1993:9).

Jeg har fundet en sådan lille simpel hytte, den betegnes "*le petit cabannon*".

Denne simple bjælkehytte, denne arketype, som Le Corbusier byggede til sig selv ved Roquebrune-Cap-Martin, omfatter den essensen af mesterens arkitektur?

Og kan jeg gennem afsøgningen af denne arketype påvise en sammenhæng og betydning for Maden og Rummet?

Når en virkelig stor arkitekt med årtier af betagende formgivning bag sig beslutter sig for at bygge sin egen primitive hytte, kan man være helt sikker på, at der er en mening bag det.

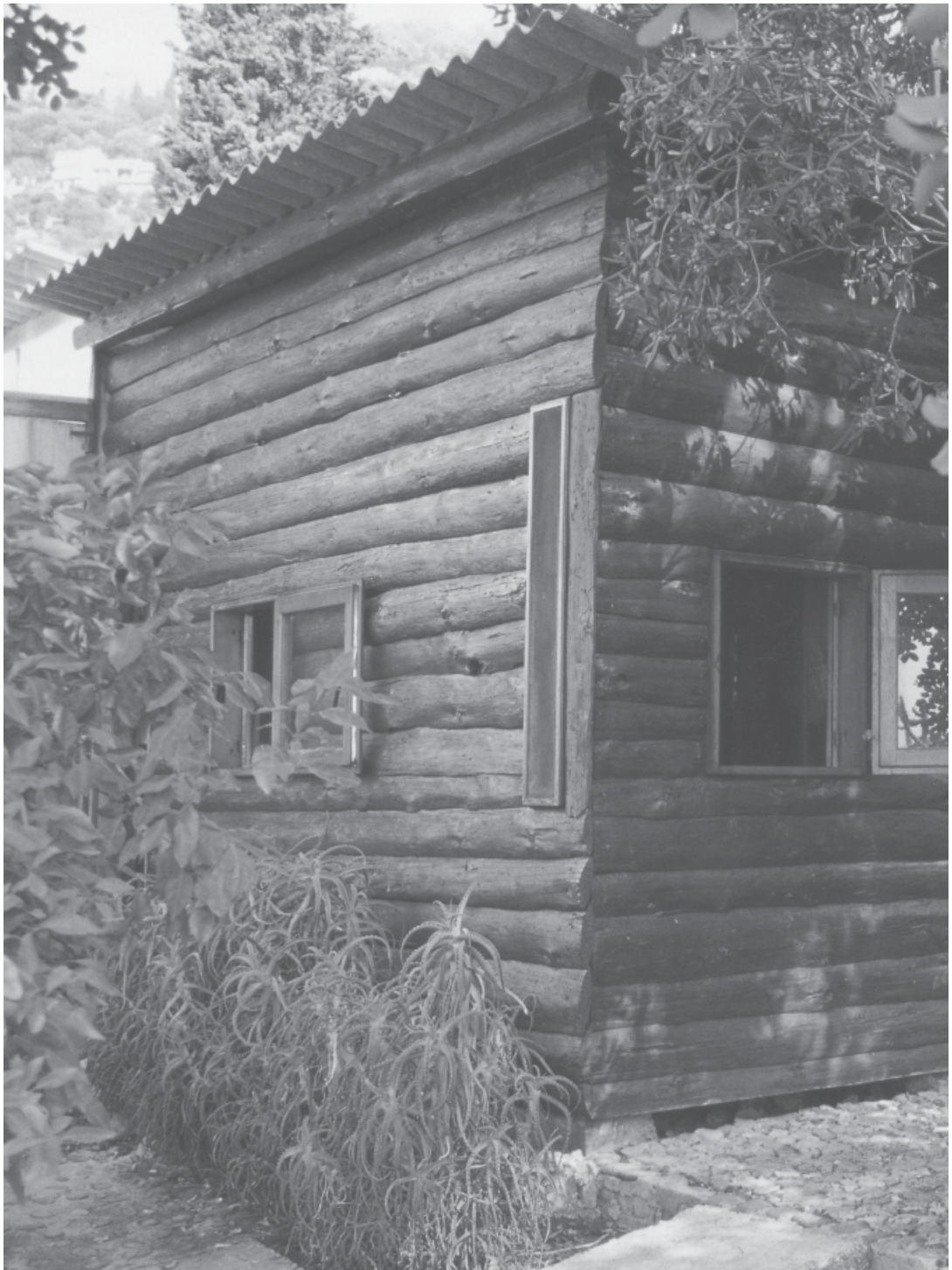
Le Corbusier kendte til Laugiers værker. I bogen "*Form Follows Function?*" af Susan Lambert fra 1993 opstiller Lambert tesen, at Corbusiers æstetik var udledt fra lignende principper. (Lambert, 1993:8).

Eller med andre ord, at Laugiers værker var lige så fundamentale for neoklassicismen, som Le Corbusiers værker for modernismen.

Er det dét, Ferguson taler om, når han taler om de sande principper for at skabe arkitektur?

Atavistisk. Ja. Ingen sætninger eller teorier fanger bedre essensen af storheden i Le Corbusiers arkitektur end det glimt, som "*le petit cabannon*" giver af dens skabers verden. Hytten står som et ikon. Den står der i allerhøjeste grad også som et gyldigt indeks.

Jeg vil efterfølgende søge at konstatere en betydningsstruktur i dette felts *dybdeniveau*. Givetvis vil et sådant valg være medvirkende til, at jeg i den gastronomiske og arkitektoniske analogi og gennem fortællingerne kan fremkalde og styre overfladen.⁴¹



Le petit cabannon

Noter. Kapitel 1

1. "*Changing Ideals in Modern Architecture*" er et arkitekturteoretisk værk, der omhandler perioden 1750 til 1950.

2. Artiklen er trykt i det svenske tidsskrift "*Arkitektur*", nr. 8, 1992.

3. Trope. Græsk for "vending" eller retorisk vending, det vil sige et ord brugt i overført betydning. Tropens funktion er at fremmedgøre og fornøje. Det tilsvarende latinske ord er *figura*. De fleste retorikere skelner ikke mellem trope og figur. Eksempler på figurer eller troper er: metafor, metonymi, ironi, allegori. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:523).

Metonymi. Retorisk trope eller figur, er det modsatte af en metafor. Metaforen bygger på lighed, *similitudo*, mellem to ting eller ord, mens metonymien bygger på nærhed, *contiguitas*. Figuren bruges meget i dagligsproget, som når vi siger: "*lad os drikke en kop*", hvor vi erstatter indhold med beholder. Man kan også erstatte en opfinder med en opfindelse: "*Han køber en Opel*". Eller han "*læser Shakespeare*", hvor ordet "et værk af" er udeladt. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:512).

4. Ifølge Roman Jakobson er metonymien den trope, der karakteriserer realistisk prosa. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:512).

5. "*Poulet à la Marengo*". En ret med kylling sauteret i hvidvin, tomat og hvidløg, opkaldt efter slaget ved Marengo d. 14. juni 1800, hvor Napoleon Bonaparte slog østrigerne. Den blev kreeret på selve slagmarken af Dunand selv, Napoleons chefkok. Bonaparte, som på kampdage ikke spiste noget før slaget var forbi, var gået fremad med sin generalstab og var langt væk fra sin forsyningsvogn. Da han så, at fjenden blev slået på flugt, beordrede han Dunand om at tilberede middag for ham. Chefkocken sendte straks folk fra kvartermesterens stab og ordonnanskorpset ud for at lede efter forsyninger. Alt hvad de kunne finde var tre æg, fire tomater, seks krebs, en kylling, lidt hvidløg, noget olie og en saucépande. Ved at bruge sin brødration lavede Dunand først en panade med olie og vand, efter at have taget indvoldene ud og parteret kyllingen bruned han den i olien og spejlede æggene i den samme olie med nogle få fed hvidløg og tomaterne. Over denne blanding hældte han lidt vand spædet med cognac lånt fra generalens egen flaske og anbragte krebsene på toppen for at koge dem i dampen. Retten blev serveret på en tintallerken, kyllingen omgivet af spejlæggen og krebsene og saucen hældt over. Efter at have gjort sig gode med den sagde Bonaparte til Dunand: "*Du skal bispise mig sådan efter hvert slag*". (Larousse, 1984:651). Se også note 16 i kapitel 2 i "*Den Gastronomiske og Arkitektoniske analogi*".

6. Inden for hermeneutikken betegner begrebet forforståelse den forudgående forståelse af verden og/eller litterære tekster, der påvirker og styrer udlægningen af nye fænomener eller nye tekster. Ifølge hermeneutikken er al forståelse indspundet i en cirkel, hvor et nyt fænomen tolkes ud fra en given forforståelse, hvilket fører til en horisont-sammensmeltning, hvor det nye fænomen integreres i en ny forståelse. Forståelseshorisont, er den erfaring og de fordomme, der overhovedet muliggør nye erfaringer. Enhver læser projicerer sin egen forforståelse ind i de tekster, han læser. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:493).

7. "*Haute Cuisine*" se kapitel 2, s. 62.

8. Association. I strukturalisme og semiotik det samme som paradigme. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:480).

9. Jeg har fra midten af 1990'erne haft lejlighed til at holde forelæsninger sammen med Søren Gericke. Omdrejningspunktet har altid været "*Mad og Arkitektur*", om end emnerne har været mange. I 1995 var det med udgangspunkt i blandt andet arkitekten Charles Rennie Macintosh og senest i 2003 omkring Mogens Lassen og Le Corbusier.

10. Aldo Rossi, italiensk arkitekt, født 1931 i Milano, død 1997. Uddannet på Politecnico i Milano,

hvor han bliver professor i 1969. Publicerer "*L'Architettura della Città*" i 1966. Er arkitekt på flere post-modernistiske byggerier, og samarbejder som designer fortrinsvis med Alessi. (Fiell, 1999:613).

Ettore Sottsass, født 1917 i Østerg. Uddannet på Politecnico i Torino, har designet for et bredspektret udvalg af firmaer. Medlem af "*Radical Design*" bevægelsen, og grundlægger af "*Global Tools*" i 1973. Grundlægger også tegnestuen "*Memphis*" i 1981, der gennem sit anti-design skabte mange postmodernistiske designs. Danner senere tegnestuen "*Sottsass Associati*", der blandt andet er eksponent for postmodernistisk interiører, men arbejder også løbende for Alessi. (Fiell, 1999:652-657).

Richard Sapper, tysk designer, født 1932 i München. Uddannet på universitetet samme sted, designer biler for Mercedes Benz, men indgår i 1959 samarbejde med tegnestuer i Milano. Etablerer sin egen tegnestue i 1970 i Stuttgart, hvor han kombinerer sin tidlige high-tec stil med postmodernismen. Arbejder for mange internationale firmaer, herunder også Alessi. (Fiell, 1999:626-627).

Alessandro Mendini, født 1931 i Milano, studerer her ved Politecnico, hvor han tager doktorgrad i 1959. Grundlægger af "*Global Tools*", beskæftiger sig specielt med re-design, blandt andet modernisten Marcel Beuers møbler. Bliver chefredaktør for det italienske design- og arkitekturtidsskrift "*Domus*" i 1980. Involveret i mange postmodernistiske og avantgardistiske projekter, blandt andet også for Alessi. (Fiell, 1999:467-479).

Hans Hollein, født 1934 i Wien, uddannet her i 1956. Tager PhD på Illinois Institute of Technology, Chicago og Berkeley i 1960. Etablerer praksis i Wien i 1964, tegnestuen laver mange interiøropgaver i postmodernistiske stil. Hollein arbejder blandt andet for Alessi. Hollein bliver ofte sammenlignet med tidligere wiener arkitekter som Hoffmann, Wagner og Loos. (Fiell, 1999:338).

11. "*Cibi e Riti*" er udgivet i 1981 af Alessi SpA, Crusinallo, og gengiver begivenheden på IDZ, fra d. 19. til 24. januar samme år. De involverede modeskabere, scenografer, designere og arkitekter var ud over Alberto Alessi, Alessandro Mendini, Jean Charles Castelbajac, Peter Cook, Hans Hollein, Peter Kubelka, Richard Sapper, Ettore Sottsass og Stefan Wewerka. (Alessi, 1981:6).

12. Udsendelserne var tilrettelagt og redigeret af journalist Ib Schifter Schou.

13. Ikon er den amerikanske filosof Charles Sanders Peirces betegnelse for tegn, der henviser til deres objekt i kraft af, at de besidder nogle af de samme kvaliteter som objektet, det vil sige i kraft af lighed. Eksempelvis billedet af en hane. Indeks er C.S. Pierces betegnelse for tegn, der henviser til deres objekt i kraft af at være påvirket af dette, enten ved direkte årsags-virkningsrelationer eller ved nærhedsrelationer, del-helhedsrelationer. Eksempelvis vejrhænen eller sporet efter en hane i hønsegårdens sand. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:503).

14. Præserverede spor er et udtryk fra en given tids kultur, den enten tilfældigt tilrettelagt har overlevet i kraft af eksempelvis sprog, kunst, arkiver, museer, beretninger og erindringer, er de eneste ufuld-stændige spor af en sådan fremmed eller fortidig kultur. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:517).

15. Bogen "*Rumanalyser*" er udgivet i 1997 af Fonden til udgivelse af Arkitekturtidsskriftet B. Rumanalyser er en artikelsamling på 385 sider med bidrag af 15 forfattere, og er redigeret af Lise Bek og Henrik Oxvig, Institut for Kunsthistorie, Universitetet i Århus.

16. Paradigme er i strukturalismen alle de elementer, der tilhører samme sproglige kategori, eksempelvis verberne, men er indbyrdes forskellige indenfor kategorien. Også kaldet association. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:515). Se også note 8.

17. Polysemi er sprogets indholdsmæssige mangetydighed i eksempelvis metaforer og andre

sprogbilleder. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:516).

18. I myten ligger der en forståelse af den virkelighed, mennesket lever i, men myten fortæller om denne virkelighed på en *indirekte* måde. Denne indirekte karakter kan fortolkes sådan, at den menneskelige virkelighed i forhold til myten er spørgsmål om noget, der overskrider mennesket selv. (Lübcke, 1991:304).

19. Den amerikanske professor i filosofi, ved State University of New York ved Buffalo, Carolyn Korsmeyer har skrevet bogen "*Making sense of Taste, food and philosophy*" fra 1999.

20. Lise Beks "*5 rumskabende faktorer*" findes i kapitlet "*Arkitektur som rum og ramme – en analyse-model*" i bogen "*Rumanalyser*".

21. Ida Engholm og Vita Riis' analysemodel findes i bogen "*Design gennem 200 år*" fra 2001.

22. Hermeneutik kommer af det græske *verbum hermenuein*: at tolke, enten i form af oversættelse, fremførelse eller udlægning af en tekst. En hermeneutisk læsning vil derfor forholde sig til selve tolkningsprocessen i en metarefleksiv fremgangsmåde. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:500).

23. For Collins ligger den sande evolutionære linie i den rationelle tilpasning eller samordning af tids-tilpassede modeller gennem fornuftige svar på byggeprogrammer fastsat inden for rammerne af en altid skiftende teknologi. Collins arbejder med tre vektorer, som vi kan kalde typologisk kontinuitet, programmatik samt varierende og udviklende teknik. Disse målsætninger ser Collins som absolut nødvendige, og som al virkelig progressiv bygningskultur må være baseret på. I sin epilog, tilføjer han endda en fjerde vektor, nemlig ansvarsfølelsen for en kritisk praksis, for at opretholde en respekt for sammenhængen til omgivelserne i hvilke arkitekturen skal realiseres. Specielt i afsnittet Ingeniørarkitektur, "*En frokost i rue Rayonard med udsigt til Eiffeltårnet*", benytter jeg Collins begrebsafklaring.

24. Overførslen eller anvendelsen af denne strukturelle betragtningsmåde på andre områder end lingvistikken, ses eksempelvis i slægtskabsforhold, i myter hos Lévi-Strauss, i litteratur og ideologier hos Roland Barthes. Denne overførsel er imidlertid begrundet i, at disse andre områder selv fremviser en sproglig struktur. De kan betragtes som tegnsystemer, som systemer for kommunikation. (Lübcke, 1991:415).

25. Roland Barthes, født 1915, død 1980. Fransk litteratur og kulturforsker. Se også note 74, kapitel 2.

Claude Lévi-Strauss, født 1908, fransk etnolog. Se også note 71, kapitel 2.

Louis Hjelmslev, født 1899, død 1965, dansk strukturalistisk sprogforsker. Se også note 80, kapitel 2.

Ferdinand de Saussure, født 1857, død 1913. Schweizisk lingvist. Saussure grundlagde den strukturelle lingvistik, som begrundet det synspunkt, at sproget kan ses som et system af tegn, strukturalisme. I forlængelse heraf udkastede han ideen om en generel videnskab om tegnsystemer, semiologien, som han indordnede under sociologien. (Lübcke, 1991:386). Se også note 68, kapitel 2.

26. Michel Foucaults udtryk *transgression*, overskridelse, beskriver ganske godt, hvad post-strukturalister har til fælles. De vil overskride den sprogkode, de er fanget af. Derrida kalder det udgang. Roland Barthes taler om, at koden ikke kan ødelægges, kun snydes. Lacan forsøger at bryde koden ved at skrive i et hermetisk, poetisk sprog. Poststrukturalisme er ikke et ord, som de med ordet beskrevne tænkere selv ville bruge. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:517).

27. Senere betegnes Barthes arbejde som post-semiologisk, idet der skete en glidning fra den metodiske læsning af betydninger til en skrift-orienteret og tekstteoretisk fremgangsmåde med fokus på mere æstetiske emner. (Storgaard Jensen, 1996:11).

28. I positivistiske sprogteorier får det

referentielle tegn sin mening gennem reference til den ydre virkelighed. I.A. Richards foretog en skelnen mellem referentielt sprog, der kunne være enten sandt eller falsk, og emotivt sprog, som ikke kunne. Det poetiske og det emotive sprog var for ham det samme, hvorfor litteratur ikke henviste til virkeligheden. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:518).

29. *Differentia specifica*, specifik differens i modsætning til numerisk differens.

30. Interaktionsteorier er de læserstyrede litteraturteorier, der primært lægger vægt på interaktion mellem tekst og læser i modsætning til socialisationsteoriene, der fokuserer på den enkelte læser. Interaktionsteorien undersøger, hvordan modtageren i den litterære kommunikation faktisk fortolker den givne tekst, og stiller spørgsmålet om, hvad teksten, henholdsvis læseren, bringer med i fortolkningen. Denne beskrivelse tager ofte udgangspunkt i den fænomenologiske litteraturhistorie. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:504).

31. Fænomenologi er en filosofisk retning, der tager udgangspunkt i Edmund Husserls arbejde, og som har præget det 20. århundredes filosofi, især i Europa. Men derudover har den sat sine spor i sprogvidenskab, æstetik og psykologi. Den grundlæggende antagelse er, at en refleksion over verden hverken tager udgangspunkt i tingene eller i bevidstheden, men i erfaringen af verden. Det vil sige den måde, hvorpå tingene fremtræder for bevidstheden. Bevidstheden er bestemt af altid at være rettet mod genstande, hvad enten de er virkelige, drømte, tænkte eller fiktive, og derfor aldrig tom. Dette forhold omtales som bevidsthedens intentionalitet. I forbindelse med litteraturanalyse er især tre områder af fænomenologien vigtige.

1. Dens interesse for forskellige typer af objekter som bevidstheden retter sig imod, herunder den fiktive verdens særlige karakter, med vægt på rum som en del af en omverdensoplevelse.

2. Dens optagethed af sproget som det sted, hvor den gensidige afhængighed mellem ting og bevidsthed formes og fastholdes.

3. Dens interesse for den umiddelbare kropserfaring og dermed for sammenhængen mellem subjektivitet og kropslighed.

Vigtige hovedskikkelser ud over Husserl er Merleau-Ponty, Paul Ricœur, Alfred Schütz og i kritisk distance Derrida. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:495).

32. *Semiosis* er den proces, hvor igennem et repræsentamen ses som henvisende til et objekt for en interpretant. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:521).

Repræsentamen er C.S. Peirces betegnelse for det, som i en given situation optræder som tegn. Tegnet er således at forstå som hele trekantrelationen mellem repræsentamen, objekt og interpretant. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:519).

33. "Formalt" kan betragtes som en videnskab der studerer tingenes eller genstandenes formelle begrebsmæssige sider, det vil sige matematik, logik, litteraturvidenskab m.v.

34. Barthes har hentet sin ide om metasproget fra Hjelmslev. Hjelmslevs meatsprogbegreb er imidlertid noget andet end det, Barthes tillægger betegnelsen. Forskydningen af objektsproget kan nemlig ske til den anden side, således at tegnet indgår som signifié i et andet tegn. Og dette er for Hjelmslev metasproget. (Storgaard Jensen, 1996:10).

35. Umberto Eco, født 1932. Italiensk kulturkritiker, litteraturforsker og forfatter. Eco har udviklet en omfattende kultursemiotik, især på baggrund af nyere europæisk lingvistik og semiotik, og med omfattende sprog- og filosofihistoriske referencer, især til middelalderen. Med sine hovedværker har han demonstreret semiotikkens anvendelighed som kulturanalyse af sproglige og ikke-sproglige teksttyper. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:489).

Af hovedværker skal her nævnes: "*Funktionen og tegnet*" hvor Eco fremsætter nogle af de grundlæggende problemstillinger, som en semiotisk tilgang

til arkitekturen må koncentrere sig om. Teksten udkom oprindeligt som et kapitel i *"Den fraværende struktur"*, *"La struttura assente"*, i 1968, og er Eco's første egentlige semiotiske værk. Den følger umiddelbart efter hans to tidligere bøger om middelalderens teoretiske og praktiske skønhedsbegreber, *"The Aesthetics of Thomas Aquinas"* fra 1956 og *"Art and Beauty in the Middle Ages"* fra 1986, og den lidt senere *"The Open work"* fra 1962 om den moderne kunsts eksperimenterende sprog, hvor han som i *"Den fraværende struktur"* koncentrerer sig om æstetiske problemstillinger. Eco's tilgang betyder at de æstetiske udtryksformer bliver en udfordring for semiotikken på et tidspunkt, da denne disciplin grundlag og grænser endnu var i deres begyndelsesfase og i høj grad var knyttet til de landvindinger, strukturalismen foretog på andre områder, især Claude Lévi-Strauss' strukturalistiske antropologi. (Bek m.fl., 1997:294).

36. Analogi, lighed, overensstemmelse. Anvendelse af en lovbestemmelse på forhold der ikke direkte omfattes af den, med en lignende natur.

37. Greenaways mytologiske univers udfoldes i hans produkter, der spænder fra maleri, skulptur til overdådige scenografiske udstillingsprojekter og film. Af værker om Greenaway benytter jeg Bridget Elliott & Anthony Purdy's *"Peter Greenaway, architecture and allegory"* fra 1997, Amy Lawrence *"The Films of Peter Greenaway"* også fra 1997. Samt

Greenaways egne bøger, *"Flying over water"* fra 2000, *"100 Hundred objects to represent the world"* fra 1992, og manuskriptet *"The Cook, The Thief, his wife and her Lover"* fra 1989 og endelig *"The Physical Self"* fra 1991.

Se også note 4 i fortællingen *"Revolutions-arkitektur"*.

38. I skolastikken er nominalismen læren at almenbegreber, universalierne, kun er navne og ikke noget virkeligt.

39. Arketyper er C.C. Jungs begreb for de mest udbredte symboler i det kollektivt ubevidste. Arketyperne er menneskelige urbilleder, der findes i de fleste religioner, myter, drømme og eventyr. Arketyperne er relativt faste symboler, som i drømme og eventyr indgår i sammenhæng med individuelle og historiske billedannelser. Deres betydning må derfor, ifølge Jung, altid bestemmes ud fra sammenhængen. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:479-480).

40. Marc-Antoine Laugier, født 1713, død 1769, var en fransk præst som sammenfattede neoklassicismens ånd i sit *"Essai sur l'architecture"* fra 1753. (Lambert, 1993:9).

41. Dybdeniveau er ifølge strukturalismen, når en tekst har to niveauer, et overfladeniveau, som er den konkrete tekst, og et dybdeniveau, der rummer den bagvedliggende betydningsstruktur, som har fremkaldt og styrer overfladen. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:489).



Kapitel 2

Den gastronomiske og arkitektoniske analogi

Afsnit 1.

Mad og Arkitektur – et historisk rids

Den gode smag bliver til

Regler for smag

Fremkomsten af et "smagens regelsæt" faldt sammen med den mest afgørende og dramatiske periode i nyere fransk historie, tiden fra den store revolution over kejserdømmet til genopbygningen. Et forløb der indebærer det moderne borgerlige samfunds gennembrud i Frankrig i kultur som arkitektur med tilhørende ledsagefænomener, deriblandt gastronomi.

Den franske dominans inden for gastronomien begyndte i det 17. århundrede og slog for alvor igennem i løbet af det 18. århundrede. Og holdt gennem krige, modsætninger og kampe.¹ Jeg har valgt at fokusere på Frankrig af flere grunde. Fransk mad er grundlæggende ensbetydende med god mad, fin mad, eksklusiv mad. Men mest af alt er det franske hegemoni medvirkende til at skærpe konturerne af forskelle og ikke mindst ligheder.

I bogen *"Changing Ideals in Modern Architecture"*, påpeger Peter Collins at den mest lærerige måde at opsøge ligheder på, er at sammenligne gastronomi og moderne arkitektur i den tidsperiode, hvor de begge opstod, nemlig i midten af det 18. århundrede.

Det er en tid, skriver Collins, *"Which can only be fittingly described as the era of the Rule of Taste. This title is most appropriate, because it implies a régime in which taste – the only word expressing both an immutable quality of discernment, criticism and perception, and an active sensitivity to temporary fashions – is paramount, and a time when fashions in taste are governed by universally acknowledged rules"*. (Collins, 1998:168).

Disse regler for smag, ifølge Collins er de endog universelle, var ikke specielt lette at fastlægge. Men der kan ikke herske tvivl om, konstaterer Collins, at de ledende arkitekturteoretikere i perioden konstant forsøgte at formulere dem. De gjorde dette ved ikke blot at studere antikkens bygninger, men, fastslår Collins, også ved at studere de bedste af deres egen tids bygninger. (Collins, 1998:168).

Det første egentlige møde i Det Franske Akademi for arkitektur startede diskussionen i 1672 med spørgsmålet: *"Hvad er god smag?"*. Og selvom spørgsmålet aldrig blev fuldt ud besvaret, var der almindelig enighed om, at *"the true rule for recognizing things which display good taste is to consider what has always been most pleasing to intelligent persons, whose merits are known by their works or their*

writings". (Collins, 1998:169).
Med andre ord, den overordnede regel for den klassiske kunstner var, at hans arbejder skulle behage.
Om den kunst, der blev udfoldet, var arkitektur eller gastronomi, så gjaldt denne smagens regel.

Gastronomien bliver til

"Gastronomi", sagde Brillat-Savarin, faderen til den nye kunstart, "er den logisk opbyggede Viden om alt, hvad der har berøring med Mennesket i hans Egenskab af et levende Væsen, der tager Næring til sig". (Brillat-Savarin 1986:79).²
Ifølge Collins fortsætter han, "Only intelligent men honour fine food, because the others are not capable of an operation which consists in a sequence of appreciation and judgements". (Collins, 1998:170).
Jeg vil derfor lade værket "*Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*" af Brillat-Savarin fra 1826 være udgangspunkt for forklaring af gastronomiske grundbegreber.

I den danske oversættelse fra 1986, hvor titlen er forkortet til "*Smagens Fysiologi*", har journalisten og debattøren Hans-Jørgen Nielsen i sit fyldige forord beskrevet Brillat-Savarin's historie og den gastronomiske kult, der opstod omkring hans værk.

Brillat-Savarin's ambitionen var at levere et videnskabeligt filosofisk grundlag for det, der med et i samtiden ganske ungt ord blev kaldt *gastronomien*, og som Hans-Jørgen Nielsen understreger det, blev en ny kult i tiden.³

Den forfatter, som på det oprindelige titelblad har kaldt sig »en professor, medlem af adskillige lærde selskaber«, som en slags understregning af det videnskabelige niveau, har i virkeligheden aldrig været nogen af delene.
Han er derimod identisk med Jean-Anthelme Brillat-Savarin, som gennem hele første fjerdedel af århundredet tjente skiftende politiske regimer som ærværdig dommer i den høje kassationsret. Det eneste, det læsende publikum ellers hidtil havde mødt fra hans hånd, var juridiske og økonomiske småskrifter samt et essay om duellens historie fra 1813. (Nielsen:1986:5).⁴

"Smagens Fysiologi" af Brillat-Savarin

"Smagens Fysiologi" indledes med "XX aforismer". Og er efterfølgende opdelt i "XXX meditationer" og et afsluttende afsnit, "varia".

De første meditationer omhandler sanserne, smagen, appetitten og gastronomien, og efterfølges af meditationer om næringsmidlerne, drikkevarer, gourmandisen og gourmanderne. Endvidere er der meditationer om faste,

magerhed, korpulence, afkræftelse, men også om fordøjelsen, hvilen, søvnen, drømmene samt en filosofisk udlægning af kogekunstens historie.

De bedste afsnit i bogen indeholder Brillat-Savarins observationer om særlige retter og deres tilberedning: pot-au-feu, supper, fjerkræ og vildt, med hans personlige minder fra jagt i Amerika, hvor han lever i eksil frem til 1797, samt trøfler, sukker, kaffe og chokolade.

Hans "*Théorie de la friture*" kombinerer anekdoter med kulinarisk akkuratess. Hans "*histoire philosophique de la cuisine*" er både lærd og humoristisk og dækker perioden fra opdagelsen af ild til slutningen af Louis XVI's tid, og slutter med en beskrivelse af restauranterne i Paris i årene 1810 til 1820. (Larousse Gastronomique, 1984:146).

I afsnittet "*Varia*" er der mere smagsfulde bidder at finde, eksempelvis præstens omelet, der er "*trind, bredbuget og bagt*", og som han giver opskriften på sammen med "*Teoretiske Anmærkninger, som er af Vigtighed ved Tilberedningen*". (Brillat-Savarin 1986:477).

Han udtrykker sin indignation over skylleskålen, som han finder ubrugelig, utilbørlig og afskyelig. Han videregiver hemmeligheden ved en improviseret metode for dampning af pighvar, på et leje af aromatiske krydderurter. (Brillat-Savarin 1986:510).

Han beskriver i kapitlet "*Emigranternes erhvervsmæssige udnyttelse af gastronomien*" Chevaler af Albignac's demonstration af "*Fransk Salat*" foran en britisk tilskuermasse, og efter at have givet opskriften på schweizisk fondue, slutter han med et udvalg af gastronomiske digte. (Brillat-Savarin 1986:546).

Som efterskrift giver professoren læseren adresser på sine ynglingsforretninger, eksempelvis Madame Chevet's købmandsbutik ved Palais Royal, konditoren Achard og hans nabobageri. (Brillat-Savarin 1986:585).⁵

Uden »*Smagens fysiologi*« ville Brillat-Savarin være glemt. Nu blev epokens store skønlitterære skildrer, Honoré Balzac, en drivende kraft i befæstelsen af hans posthume ry som gastronomisk og litterær klassiker.

Bogen vakte forfatteren Balzac's entusiasme, men andres misundelse, blandt andet Carême og Markisen af Cussy, ja selv Baudelaires foragt.⁶

Balzac havde som ungt menneske kendt Brillat-Savarin og var desuden selv noget af en gastronom. Det fremgår indirekte af hans romaner og direkte af udgivelser som antologien "*Le Gastronom français ou l'Art de bien vivre*" fra 1828 og "*Physiologie Gastronomique*" fra 1830. Den sidste markerer allerede i titlen det hengive discipelforhold til den ældre mester på dette område.⁷

For Balzac symboliserer Brillat-Savarin, her i 1840'ernes begyndelse, alle de nye "*gourmand'er og gourmet'er*". Hele "*den talrige klasse af tobenede væsener, for hvem den fordøjende del af personen er den vigtigste*", og som nu befolker Paris' restauranter. (Nielsen:1986:6).

Og værket kom på det rette tidspunkt for det velinformerede og velstående bourgeoisie, der nok respekterede fortiden, men beundrede fremskridtet, og som ville leve godt.

Det er interessant, at Brillat-Savarin udover at være en stor feinschmecker også var story-teller. Hans elegante humoristiske stil fremkommer i de mangfoldige anekdoter i bogen, der trods sin alder forbliver en behagelig instruktiv læsning.

På karakteristisk vis gjorde han, siger Hans-Jørgen Nielsen, den ledende lidenskab, der sidder i smagsløgene, til genstand for vidtgående refleksion. Han ville således forene lidenskab og videnskab, og i de sidste mange år af sit liv skrev han utrætteligt på værket.⁸

Her investerede han scener fra sit eget liv, sin omfattende litterære dannelse og den bibeholdte ungdomsinteresse for kemi og medicin i et forsøg på at give gastronomien et fast grundlag. Overvejelser der med Hans-Jørgen Nielsens ord, gør ham til en ny kults ypperstepræst. (Nielsen:1986:10).

Det epokegørende var Brillat-Savarins ambition om at gøre den kulinariske kunst til en "sand" videnskab. Dertil påkaldte han sig kemi, fysik, medicin og anatomi, hvilket dog indimellem gjorde teksten noget pedantisk. Hans didaktiske ånd førte ham således ind på at behandle gastronomi som en eksakt videnskab, ved at skelne "årsag fra virkning".⁹

Trods hans nogle gange usædvanlige "theorems" i hans meditationer og til tider tvivlsomme aforismer, er værket blevet genoptrykt lige siden udgivelsen.

Det moderne køkken bliver til

Ordet gastronomi er således i starten af det 18. århundrede noget nyt, mondænt og aktuelt. Selve ordet, gastronomi, blev ikke introduceret i det franske sprog før omkring 1800.¹⁰

Først så sent som i 1835 gav Det Franske Akademi ordet officiel indfødsret i det franske sprog. Det optrådte tidligst i en bogtitel, da Berchoux i 1801 udgav "*La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*".¹¹

Herefter bredte det sig og tages altså op af Brillat-Savarin, der blev den, som giver det den fulde, moderne kultiske betydning. (Nielsen:1986:10).

En påskønnelse af den finere kokekunst i almindelighed skyldtes imidlertid, som jeg vil gennemgå senere, mere etableringen af restauranter, hvorefter den første blev grundlagt i Paris i 1770. I Napoleons æra vokser antallet af restauranter tilstrækkeligt til at grundlægge det franske køkken og give fransk kokekunst sin almene og udbredte prestige.

En af grundene til denne mærkværdige undladelse skyldes måske, at gastronomien på det tidspunkt var i sin vorden. Indtil slutningen af Louis XIV's regeringstid var spisevanerne særdeles grove, og det var ikke før i midten af

det 18. århundrede at den moderne forædling af kogekunsten blev antaget i almindelighed. (Collins, 1998:167).

Først fra slutningen af det 17. århundrede var der så småt begyndt at ske en forskydning i retning af den smagsmæssige kvalitet og følgelig en vis forenkling. Man begyndte at tale om "det moderne køkken" til forskel fra det, der endnu dominerede i det 17. århundrede.

La Chapelle, den eneste kok det 19. århundredes store mester Carême kan anerkende som lødig forgænger, udgav således i 1730'erne kogebogen "*Le Cuisinier moderne*".¹²

Men det moderne køkken er, målt med senere alen, stadig yderst elaboreret, dog er det i højere grad end tidligere orienteret mod selve smagen og optager træk fra de regionale køkkener. Det er samtidig et køkken, der passer bedre til det fremspirende borgerskabs smag. (Nielsen:1986:11).¹³

Vendepunktet blev kejserriget, for her begyndte man at fremvise sin smag. Måltiderne under det andet kejserdømme nåede et højdepunkt af elegance. Denne periode var kendetegnende præget af en besættelse af at leve godt.¹⁴

Allerede køkkenchefen Laguipière og gastronomen Cussy opviste en smag, der blev stillet til skue i kejserriget. To at tidens borde var, som jeg senere vil udbrede, især berømte, Cambacérès' og Talleyrand's. (Larousse, 1984:472).¹⁵ Men hvor står gastronomien på dette tidspunkt i forhold til arkitektur?

Gastronomi og Arkitektur

I en forelæsning om "*Designprincipper i Arkitekturen*", som blev holdt den 9. december 1862 for kadetterne på den militære ingeniørskole i Chatham, forklarede James Fergusson sine forbavsende tilhørere, at den proces som forfiner en hytte, så den bliver til et tempel, eller et forsamlingshus til en katedral, er den samme som den, der forfiner en kogt fårenakke til *côtelettes à Imperiale* eller en grillstegt høne til *poulet à la Marengo*.¹⁶

»So essentially is this the case, that if you wish to acquire a knowledge of the true principles of design in architecture you will do better to study the works of Soyer or Mrs. Glass than any or all writers on architecture from Vitruvius to Pugin". (Collins, 1998:167).¹⁷

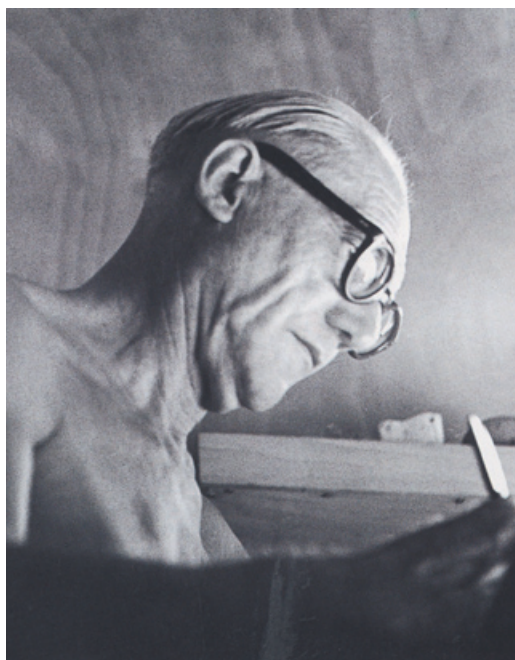
Collins peger på, at ingen anden arkitekturteoretiker, hverken før eller senere, tilsyneladende har brugt denne analogi.

Et besynderligt faktum når man tager den almindelige kulturelle betydning af ordet "smag" i betragtning.

Med "smag", som det udlægges i tidlige ordbøger, mentes oprindeligt kun "*den følelse, som fremkaldes i bestemte organer i munden*". Dets metaforiske indførelse i det 17. og 18. århundrede som standardudtryk for hvad vi i dag forstår ved "æstetik", rummer en klar forståelse for vigtigheden af denne evne som en nøgle til forståelse af den menneskelige dømmekrafts natur.¹⁸

I afsnittet om den gastronomiske analogi i *"Changing Ideals in Modern Architecture"* stiller Collins det essentielle spørgsmål, som denne afhandling også kredser om. Nemlig hvorfor analogien mellem arkitektur og kogekunsten så vedvarende er forblevet negligeret. (Collins, 1998:167). Ikke mindst i betragtning af at mange arkitekturteoretikere har følt for at forsvare deres ideer gennem analogier med referencer til andre videnskaber og kreative kunstarter. Sådanne analogier er rigt repræsenteret, her vil jeg fremhæve Le Corbusiers tanker omkring standardisering og industriel produktion i forhold til tiden, *"L'Esprit Nouveau"*, hvorom han sagde: *"A great epoch has begun. There exist a new spirit"*. (Le Corbusier, 1988:87). Her danner oceandampere, flyvemaskiner og automobiler grundlag for hans grundlag om boligen som i *"Vers une Architecture"* fra 1923 er beskrevet som: *"A house is a machine for living in"*. (Le Corbusier, 1988:95).¹⁹ Le Corbusiers beskrivelse af boligen som en *bomaskine*, en maskine til at bo i, med senge og stole som *hvilemaskiner* har i nyere tid bidraget væsentligt til at anskue en årsagssammenhæng mellem funktion og æstetik. (Lambert, 1993: 24).

Jeg vil i de følgende afsnit forsøge at trænge dybere ind i dette spørgsmål. Men vil her repetere billedet af den simple hytte, og igen lade Le Corbusier danne billedet. Skal man beskrive hans projekt *"Le Cabannon"* fra 1951, der blev skitseret på en serviet, er det en minimal hytte på 366x366x266 centimeter. Den er designet med henblik på et sted at sove, arbejde og vaske sig, og lå på en skråning med udsigt over havet og restaurant *"L'Etoile de Mer"* ved Monaco. (Lyon, 2000:182). Denne kvadratiske celle, med Modulor dimensioner, blev for Corbusier et tempel for ånden og formens tanke.



Le Corbusier ved skrivebordet i den kvadratiske celle ved "Le Petit Cabannon" fra 1951



Oplysningstiden fra 1750 til 1790

Når et nyt ord opstår og breder sig, er det som regel tegn på, at der er opstået et fænomen, som ikke har eksisteret tidligere. Det betyder ikke, at kogekunsten, og hvad man nu vil kalde gastronomiske værker fra før Den store Revolution og Napoleonstiden, ikke har eksisteret, for allerede fra det 14. århundrede findes der en fransk kogebogslitteratur.

Men i Brillat-Savarins levetid skete det imidlertid, påpeger Nielsen at kogekunstens kvalitet med tilhørende refleksioner og vurderinger omsider blev et anliggende for en bredere offentlighed. (Nielsen:1986:10).

Ordet gastronomi opstod således og udbredtes som betegnelse for den reflekterede nydelse af kogekunsten og den ræsonnerede tale om dens nydelse.

Oplysningstiden fra 1750 til 1790, kan karakteriseres ved at forene bordets og sindets glæder og hvor det nye ord gastronomi, blev hovedemnet i konversationen.²⁰

Historisk kan formynderregeringen og Louis XVI's regentskab betragtes som guldalderen i fransk kogekunst. Man oplevede et veritabelt boom i litteraturen, hvad angik kogebøger og andre gastronomiske værker. Hertil skal man lægge den øgede adgang til varierede råvarer, der fulgte verdensmarkedets og de nationale infrastrukturers udbygning, og hvor det rurale Frankrigs produkter langsomt blev forbedret, både i kvalitet og kvantitet.

De første mekaniske processer blev udviklet, og den øgede videnskabelige indsigt i madlavningens kemi, den sideløbende udvikling i køkkentenologien, optagelsen af elementer fra de hidtil adskilte regionale køkkener parret med et forholdsvist nyt konkurrencekrav som innovation, kom til at danne forudsætningerne for en stor kulinarisk kultur. (Nielsen:1986:13).

Kejserriget gik ind for disse innovationer. Louis XVI støttede således direkte Parmentier, der var farmaceut og agronom, i hans litterære arbejder om mad, specielt omkring måder at bruge kartofler på, og det lykkedes til sidst Parmentier at popularisere denne engang så foragtede grøntsag. (Larousse, 1984:472).²¹

Endvidere bidrog videnskaben med opfindelser for konserveringsteknikker og fremstillingsprocesser af fødevarer.

Appert eksperimenterede med klaring af vin, fremstilling af gelatine, men specielt henkogning på dåse og glas. Han publicerede generøst sit værk "*L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*", der gjorde hans proces tilgængelig for alle. Delessert arbejdede med teknikker og processer for sukkerudtræk af sukkerroer.²²

Det 19. århundrede

"Opdagelsen af en ny Ret betyder mere for Menneskeslægtens Lykke end Opdagelsen af en Stjerne", hævder Brillat-Savarin

i sin IX'ende berømte maksime. Men mange af de fascinerende tekniske opfindelser i starten af det 19. århundrede ville måske modsige ham. (Brillat-Savarin 1986:477). I 1863, publiserer Jules Verne "*Fem Uger i Ballon*", og livet var da fuldt af Verne'ske personer, der var ivrige efter at transformere deres fantasier til virkelighed. En virkelighed hvor ikke kun stjernerne var "opdagelsens" mål. På udstillingen "*A Table au XIX'e siècle*" på Gare d'Orsay museet i Paris, fra 4. december 2001 til 3. marts 2002, indgik et kort over Frankrig fra 1852, hvor stoltheden over de franske produkter ikke fornægter sig.²³ På kortet er der ikke er indtegnet bjerge, floder eller søer, men derimod de produkter, der findes i hver enkelt region. Ost fra Normandiet, fisk fra Middelhavet, druer fra Rhône-Alpes, oksekød fra snart sagt, hvor som helst. Kortet er i sig selv en form for forklaring på hvorfor køkkenkunst og Frankrig går så godt i spand. Her ses det nemlig tydeligt, at landet henter stort set alt, hvad der er værd at sætte tænderne i, inden for sine egne grænser. Alsidigheden er enorm med så mange geografiske variationer – masser af god agerjord, bjergegne, kyststrækninger. (Lyngby Olsen, 2002:9).

Kort over Frankrig fra 1852.



Siegfried Giedion har beskrevet mange af disse eventyrlige patenter og opfindelser i bogen "*Mechanization takes command*". (Giedion, 1948:182).

Blandt disse næsten Jules Verne'ske fantasier beskrives blandt andet opfindelsen af gaskomfuret der var endnu en stor milepæl, dej- og æltemaskinen forbedrede brødkvaliteten. I 1860'erne er teknikken omkring brødhævning med luft så udviklet, at man kunne reduceret fremstillingsprocessen betydeligt.²⁴

En gastronomisk offentlighed bliver til

I denne tilstand af udvikling som startede i 1750'erne, skabtes forudsætningerne for gourmanden og dermed for gastronomiens senere gennembrud.

Da Brillat-Savarin blev født var madlavning imidlertid stadig noget der udelukkende hørte til i hjemmene. For den finere madlavnings vedkommende i de større huse.

I "*Smagens fysiologi*" beretter han således om, hvordan det endnu i hans ungdom er umuligt for en fremmed at skaffe sig et ordentligt måltid i Paris. Der findes ganske vist såkaldte "*traktører*", men de sælger kun hele stykker, ikke portioner. Og ellers er der dagens ret på kroerne og gæstgiverierne, "*hvor kosten som helhed er elendig*". (Brillat-Savarin 1986: 427).

Men nu dukker ordet restaurant op i en helt ny betydning. Oprindeligt betød det bare noget, man "*restaurede*" sig ved, altså en hjertestyrkning, oftest suppe.²⁵

Men nu kunne man komme ind fra gaden, få sig sit eget bord og selv sammensætte sit måltid på grundlag af et righoldigt spisekorts mange valgmuligheder, efter pengepung og lyst.²⁶

Massesalget skabte mulighed for et varieret udbud, og "*la haute cuisine*" bryder omsider ud af herskabshusene, så bredere lag lejlighedsvis kunne lade sig beværte af de fremragende kokke, der påpeger Nielsen hidtil havde været fyrsters privilegium. Og her kom disse kokke på deres side ud i en skarp og anspændende konkurrence om publikum på kundemarkedet. (Nielsen:1986:12).

Kejserrigets Paris får madtempler som Grand Vèfour, Very, Beauvilliers eller Tortini, for nu blot at nævne nogle af Brillat-Savarins ynglingssteder.²⁷

Og gastronomisk litteratur, der blev opfundet af Grimod de La Reynière og belyst af Brillat-Savarin, kom til at spille en vigtig rolle. Nu kunne der skelnes og anstilles sammenligninger, ligesom der blev behov for offentlig vejledning på området. En gastronomisk offentlighed bliver til. Den fik sit første litterære udtryk i den årbog, Grimond de la Reynière førte vejen an med i gastronomiens litteratur, da han i 1804 begynder at udgive "*Almanach des gourmands*".²⁸

Udviklingen fortsætter til begyndelsen af det 20. århundrede hvor fransk kokekunst har opnået overlegenhed overalt i verden.

Paris er blevet et "Mekka" for gastronomien. Dets køkkenchefer var enerådende i køkkener på Buckingham Palace, Vinterpaladset i Skt. Petersborg og på de store internationale hoteller.

Definition af gastronomi

Hvad er gastronomi så?

Grundlæggende kan gastronomi beskrives som kogekunstens æstetik og kritik.

I Hans-Jørgen Nielsens forståelse er gastronomi ikke et synonym for kogekunst, gastronomi er refleksion over kogekunsten. (Nielsen:1986:14).

Gastronomiens mål er, at måltidet bliver smukt, afbalanceret, uanset om det drejer sig om hverdagsmad eller festmad. Gastronomi omfatter indsigt i råvarernes egnethed og tilgængelighed, i madretternes tilberedning, det vil sige kogekunst, og i sammensætning og rækkefølge af disse til et harmonisk hele. (Fakstorp & Boyhus, 1998:72).

For så vidt udgør gastronomiens tilblivelse en sen parallel til f.eks. kunstkritikkens tilblivelse.

Først da billedkunst ikke mere er bestillingsarbejder for de store herrer, men så at sige begynder at gå på markedet via de berømte salon'er, opstår der en kunstkritik, som offentligt tilbyder det købende og nydende publikum sin vejledning.

Kunst bliver verdslig kult. Sådan opstår gastronomien også, siger Hans-Jørgen Nielsen, da kogekunsten forlader de store huse for at gå på markedet. (Nielsen:1986:14).

Vender vi os igen til sproghistorien, så er det symptomatisk nok også på dette tidspunkt man i sproget begynder at kunne skelne mellem den rene madglæde og så den mere udviklede og raffinerede gastronomiske sans.

Det har man hidtil ikke kunnet. Endnu bruger la Reynière og Brillat-Savarin det gamle ord *gourmand*, men man begynder nu at skelne mellem en *gourmand*, der blot er madglad i al almindelighed, og så en *gourmet*, der forholder sig til mad på samme måde som f.eks. en kunstkender forholder sig til kunstværker, dvs. kritisk og momentvis grænsende til det diskriminerende. (Nielsen:1986:14).²⁹

Der kan ikke være tvivl om, at hvis man ønsker at demonstrere forskellen mellem arkitektur og jævnt, almindeligt og ligetil byggeri, og det var klart det, Fergusson prøvede på i sin forelæsning med en hytte som forestillingsbillede, så fremviser forskellen på gastronomi og jævnt, almindeligt og ligetil madlavning mange flere ligheder som ikke fremkommer ved musik, litteratur, biologi, mekanisk og teknisk ingeniørvirksomhed eller nogle af de andre kunstarter eller videnskaber, som arkitekturen så ofte er blevet sammenlignet med.

For det første har gastronomi, som Brillat-Savarin bemærkede det, at gøre med bevarelsen af menneskeheden, og er således, hvad der ikke gælder de andre kunstarter, mere en nødvendighed end en luksus. (Brillat-Savarin 1986:22).

Det fremhæver også Mendini i "*Cibi e Riti*", hvor det fremstår som den 2. af de 10 primære handlinger.

For det andet, i modsætning til de analogier, der lige er

nævnt, drejer det sig ifølge Collins om noget, som både er en videnskab og en kunstart. Videnskabeligt set kræver gastronomi en kombination af et antal af forberedte kendte materialer, arrangeret i overensstemmelse med en ideel plan, hvis virkning kan analyseres eller testes. (Collins, 1998: 168).

Men ikke nok med det, kunstnerisk går dette langt længere end diktater fra videnskabelige analyser, da gastronomi, ligesom arkitektur, kræver intuition, forestillingsevne, entusiasme og umådelige mængder af organisatoriske færdigheder.

Gastronomi, siger Collins, er således mere kostbar end jævn, almindelig og ligetil madlavning, da den almindeligvis involverer omstændelige forberedelser og mere overdådige råvarer. (Collins, 1998:168).

Det synes forsvarligt at antage, at der kan være mange andre ligheder mellem gastronomi og arkitektur, og som Collins siger, at disse kunne hjælpe med til at synliggøre, hvad arkitekturens grundlæggende fortrin burde være.

Måltidets moderne betydning

"Sire, mere end instrukser har jeg brug for kasseroller!". (Larousse Gastronomique, 1984:1056).

Det er, ifølge overleveringen, Talleyrands afskedssalut til Ludvig XVIII, da han i 1814 som udenrigsminister drager af sted til Wiener-kongressen. For at redde, hvad der reddes kan for Frankrig efter Napoleons-krigene.

Når kongressen ikke danser eller eventuelt forhandler, så spiser den. Foruden kasseroller medbringer Talleyrand to af det franske empire-køkkens største kunstnere: Ikke bare sin privatkok Bouchée, men til og med selveste Antonin Carême, der har det største ry af alle. (Nielsen:1986:14).

Talleyrand får reddet ikke så lidt for Frankrig i løbet af de par år, der dances, forhandles og spises i Wien. Samtiden tilskriver det ikke mindst de fremragende middage, disse gør han nemlig til et centralt medium for sit diplomati.

Således er det bl.a. Wiener-kongressen, Brillat-Savarin tænker på, når han i sin bog ligefrem taler om *"politisk gastronomi"*, da han skal opregne gode måltiders moderne betydning. (Brillat-Savarin 1986:85).

Det var i øvrigt under Lunéville kongressen, hvor Bonaparte beordrede, at postvæsenet kun skulle udbringe depecher, hvor andet end skriftlige meddelelser og specielt pakker med fødevarer blev forbudt, at Cambacérès plæderede for: *"Hvordan kan man blive venner med nogen uden udsøgte retter! Det er hovedsagligt ved hjælp af bordet, at man regerer"*. (Larousse, 1984:180).³⁰

Man kan altså datere det franske køkkens endelige internationale gennembrud til Wiener-kongressen. Ældre er det ikke.

Den politiske gastronomi findes fortsat, endog i nye sofistikerede udgaver.³¹

Tilbage ved Wiener-kongressen, så er det også her, at

markedets og dermed modens snobisme og jalousier slår igennem på gastronomiens område. Som allerede i de øvrige kunstarter konkurrerende "præsteskaber". Det er en stor triumf for Talleyrand, at han fra den eneste alvorlige rival hugger en kok, som derpå lancerer den udgave af *snegle à la bourguignonne*, der herefter kommer på mode og bliver stående som retningsgivende.

Hans-Jørgen Nielsen påpeger, at graver man sig en smule ned i den historiske litteratur på området, begynder man at ane omridset af to lejre, i kejserrigets sejrige franske køkken. Det er to lejre der gennem det meste af århundredet står skarpt over for hinanden, og hvor også Brillat-Savarin inddrages som parthaver. (Nielsen:1986:15).

Det er til den ene side Talleyrands lejr. Her er Carême gud, og Bouchée er hans ydmyge profet. Over for den er der den anden lejr fra kredsen omkring Cambacérès og omfatter la Reynière, markis de Cussy og kokken og restauratøren Beauvilliers.

Brillat-Savarin tilhører den sidste lejr. Ikke for ingenting får Beauvilliers sit portræt tegnet på det kærligste af den opstemte prosa i den XXVIII'ende meditation om restauratørerne. (Brillat-Savarin 1986:439).

En "romantisk" og en "klassisk" pol i gastronomien

De, der så at sige oplever Napoleonstidens franske madkunst på deres egen tunge, identificerer tidligt i kampen mellem de to lejre den traditionelle kunstneriske polarisering mellem en *romantisk* og en *klassisk* pol. (Nielsen:1986:15).³²

Den romantiske pol skulle da være Carême. Et overlegent praktisk geni med en ikke mindre imponerende teoretisk viden, kulminerende med de fem bind om "*l'art de la cuisine au XIX'e siècle*" fra 1833.

Hans oprindelige baggrund som konditor, hans binding til de store huses selskabskøkken, peger mod sansen for det særlige, det udsøgte, det overskridende, det exceptionelle og dermed iscenesættelsen af den "romantiske" drøm. (Nielsen:1986:16).

Restauratøren Beauvilliers repræsenterer derimod som kok en sikker soliditet. Ikke den til hittepåsomhed grænsende evne for nyskabelse, men en "klassisk" rolig sans for det velplejede, sikre og afbalancerede.

Ikke noget fantasiens eventyr, ingen spektakulære satsninger, men forretningsmandens sikre jugement, når det drejer sig om plejen af en stor kundekreds. En kundekreds der gang på gang skal kunne komme igen, og derfor ikke bør udsættes for overraskelser, der, som bekendt, risikerer at være ubehagelige.

Hans-Jørgen Nielsen refererer til den victorianske finsmager E.S. Dalles, og dennes ældre landsmand ved navn Hayward, der oplevede empirens franske madkunst. Hayward betegner Carême og Beauvilliers som galionsfigurer. Beauvilliers har det sikreste jugement og Carême den største opfindsomhed, hvor

Beauvilliers altså står for "den gamle kunst" i rensset form, mens Carême hele tiden, "opdager en ny". Hayward siger det på en anden majestætisk måde, "Beauvilliers var stor i entrée, og Carême stor i entrément. Vi ville holde på Beauvilliers mod hele verden, når det gælder en rôti. Men blev vi tvunget til at spise en stor elefant eller vor egen farfar, da ville vi helst have Carême til at lave sovsen". (Nielsen:1986:16).

Berchoux, Alexandre Dumas og "Escalope d'Eléphant"

Dette krydspunkt, denne kamp indenfor fransk køkkenkunst, indenfor fransk gastronomi kan også følges blandt digterne. Berchoux, der som nævnt introducerede ordet *gastronomie* i det franske sprog, sagde: "Intet må forstyrre en ærlig mand, mens han spiser". (Larousse, 1984:93).

Og Carême's opgør med den gastronomiske klassicisme fortsættes med fuld bevidsthed af forgængeren for triviallitteraturens første rigtigt store navne, Alexandre Dumas, "de tre musketerers ophavsmand".³³

Man kan med rimelighed hævde, at Alexandre Dumas repræsenterer litteraturens interesse for gastronomi, sådan som Curnonsky senere kommer til at repræsentere gastronomernes interesse for litteratur.³⁴

Denne Dumas er en stor gastronom. Allerede i hans levetid samler de ugentlige midnatsmiddage, hvormed han bedriver kulden, store dele af tidens litteratkreds. Det er imidlertid ikke hans eneste indsats. Et par år efter hans død i 1870 begynder den efterladte "Le Grand Dictionnaire de Cuisine" at udkomme. Under redaktion af en ny, opkommende digter, Anatole France. (Nielsen:1986:17).

Dumas har samlet sine opskrifter fra en række tidligere bøger og fra rejser i mange lande og krydrer dem med ukendte og åndfulde anekdoter om folkenes kogekunst og folkene selv. Det er disse anekdoter, mener Nielsen der gør læsningen til en spændende opdagelsesrejse ind i Dumas viden og fantasier, men også fordomme og forglemmelser. (Notaker, 1987:206).³⁵

Én af "Le Grand Dictionnaires" mere kuriøse opskrifter er elefantfødder. I vor del af verdenen en noget uvant ret. Men under Paris's belejring i 1870-1871 måtte folk vænne sig til de utroligste retter. Man aflivede blandt andet dyr i zoologisk Have, og elefankød fra "Jardin les Plantes" dukkede frem i slagterforretningerne og på restauranterne; og én slagter solgte sågar elefantblodbudding. (Larousse, 1984:414).

På menukortet på Café Anglais tilbød man således braiseret elefantfod med skinke, hvidløg, krydderier og madeira, og der fortælles om en "Escalope d'Eléphant", som gjorde stor lykke. (Notaker, 1987:306).³⁶

Det er sikkert ikke kun på grund af romantikeren Carême's evner for saucen til "den store elefant", at Dumas er på hans side, når han i sin bog citerer ham for opgøret med provinsborgeren Brillat-Savarin og alt hvad han stod for

på køkkenkunstens område. Nu bliver de rigtige skældsord brugt: "*De même que l'autre gourmandise a un augmentatif, gloutonnerie, celle-ci a un diminutif, friandise*", fastslår D'Artagnans far efter at have anført den store empire-kok. (Dumas, 1998:11).³⁷

Kritik af "*Smagens fysiologi*"

Her er Dumas på linie med endnu en stor litterær gastronom, en af Frankrigs fornemmeste ordkunstnere, digteren og modernisten Charles Baudelaire, der er ophavsmand til den pragtfulde le Fanfarlo's betragtninger over køds rette tilstandsform ved indtagelse som menneskeføde.

Det var Baudelaire der heroisk proklamerede, men næppe på tom mave: "*Tre dage uden brød, lad gå - men én dag uden poesi, aldrig!*". (Notaker, 1987:171).³⁸

I sit værk om nydelsen af vin og hashish, "*Les paradis artificiels*" fra 1860, har også Baudelaire ydet sit kraftige bidrag til nedgøring af Brillat-Savarin. "*Åh! Kære venner, læs ikke Brillat-Savarin ...*", og fortsætter med at sige om Brillat-Savarin: "*...en slags fad brioche, hvis mindste fejl er, at den tjener som påskud til en opremsning af de tåbelige pedantiske leveregler, der uddrages af det berømte mesterværk*". (Baudelaire 1967:148).

"Månemand" kalder århundredets største lyriker desuden forfatteren til "*Smagens fysiologi*". (Baudelaire 1967:147). Ikke desto mindre er månemandens værk blevet stående som kultbog til den dag i dag. Og hvorfor?

Kendetegnende stiller Brillat-Savarin sig an, siger Nielsen, som drabelig videnskabsmand og ambitiøs filosof. Hans værk viger eksempelvis i sin undertitel med at handle om intet mindre end "*transcendent*" gastronomi, et ord den samtidige filosof Kant har bragt på mode, men som i franskmandens mund næppe betyder andet end "*sublim*", sådan læser Balzac det i hvert fald.³⁹

Og hele værket er desuden bygget op af nogle indledende aforismer med status af aksiomer, der så udfoldes i de efterfølgende "*meditationer*". Givetvis, mener Nielsen, opkaldt efter 1600-tals filosofen Descartes hovedværk "*Metafysiske meditationer*". (Nielsen:1986:18).⁴⁰

Men som helhed er værket først og fremmest levende på grund af sin poetik, og som Hans-Jørgen Nielsen fremhæver, består Brillat-Savarins helt store fejltagelse i, at han ville fundere sin kult i den mest krasse form for positivisme ved at give den et fast fysiologisk grundlag. Eksempelvis indeholder den I'ste Meditation et afsnit om "*Smagens mekanik*". (Brillat-Savarin 1986:41-108).

Men er smagen ikke, inden for visse meget åbne fysiologiske rammer, et historisk og kulturelt fænomen?

Stik imod hans egne hensigter er det dog netop i kraft af den kultiske løssluppenhed, hans værk formidler, at det er forblevet en glæde at læse. Dens *bonne mots* kan efterhånden være nok så fladtrådte og dens ypperstepræstelige direktiver nok så forældede. Det samme gælder kejserrigets

revolutionerende køkken, der har været toneangivende for kogekunsten helt frem til den næste, om end mindre, revolution omkring *nouvelle cuisine*, med Curnonsky og Escoffier som parter. (Nielsen:1986:19).⁴¹

"Smagens Fysiologi" er ikke, hvad titlen lover. Den er derimod et storslået og fascinerende monument over kejserrigets livsstil, en stadig styrkende kilde for den gastronomiske sans, og derfor en passende indledning til de efterfølgende fortællinger i den gastronomiske og arkitektoniske analogi jeg har påbegyndt.

En "romantisk" og en "klassisk" pol i arkitekturen

Arkitekturteoretikerne i midten af det 18. århundrede forsøgte således at opstille klassiske regler eller opskrifter på god arkitektur på stort set samme måde som kokkene fra den periode forsøgte at skabe klassiske opskrifter for *haute cuisine*.⁴²

Kriterierne for begge var, at frembringelserne i bred forstand, skulle kunne nydes. (Collins, 1998:169).⁴³

Ifølge Collins har arkitekturens normer ændret sig, mens gastronomiens normer er forblevet uændrede i to århundrede og er ubestridte.

Denne påstand ønsker jeg at stille spørgsmålstegn ved, hvorfor jeg efterfølgende i de fem fortællinger fokuserer på udvalgte epokale perioder.

Arkitekturens normer kunne også have været ubestridte, siger Collins, hvis ikke den romantiske indflydelse gennem to århundrede havde fordærvet dens teoretiske basis, og spredt spirerne af sine svækkende kriterier lige som phylloxera igennem hele den vestlige verden.⁴⁴

Sygdommen er ganske enkelt ifølge Collins, romantikken, eller det at benægte det faktum, at i den største kunst må følelse være underordnet fornuft.

I to århundrede er vestlig kunst blevet delt i to modsatrettede kategorier, som kan beskrives enten som romantisk modsat klassisk, eller følelsesmæssig modsat fornuftsmæssig. Den grundlæggende beskaffenhed ved den omvæltning, som fandt sted i fransk kogekunst i midten af det 18. århundrede, var, at de simple og rent sanselige måder at spise på i romertiden, middelalderen og renæssancen blev rationaliseret. (Collins, 1998:170).

I dag er smag ikke længere kun synonym med æstetik. Den moderne teoretiske tilgang til kunsten tager ikke længere hensyn til offentligheden. Det 18. århundredes filosoffer var, skønt fuldt opmærksomme på en skelnen mellem hvad de kaldte "aktiv smag" og "passiv smag", fundamentalt optaget af det sidstnævnte, det vil sige kunst set ud fra betragterens reaktioner.

I dag derimod, siger Collins, beskæftiger æstetiske teorier sig kun, som et resultat af påvirkningen fra filosofen en Benedetto Croce, med gennemførelsen af den kunstneriske kreativitet i sig selv. Kunst betragtes grundlæggende som

en form for udtryk og det er nu irrelevant at spørge om den skaber nydelse eller ej, da det ikke længere er dens mål, mener Collins.⁴⁵

På samme måde, her benytter han igen en parallel til gastronomien, som hvis en omelet alene blev vurderet ud fra hvor ægte en chefs lidenskabelige trang til at gå rundt og slå æg ud er. (Collins, 1998:169).

I overensstemmelse med Brillat-Savarin's filosofi definerede den ledende franske arkitekturteoretiker J.F. Blondel, i midten af det 18. århundrede på lignende måde smag som "*the fruit of reasoning*".

På samme tid afviste forfattere i England om emnet smag, allerede klassicismen til fordel for romantikken, og det er uden tvivl hovedsageligt derfor, at Alison i sit "*Essay on Taste*" ikke nævner mad overhovedet, fordi gastronomi ikke passede til den romantiske æstetikteori omkring "*the association of ideas*". (Collins, 1998:170).

Collins påpeger, at det er i overensstemmelse med den teori, at menneskets bevidsthed om proportionernes skønhed alene skyldes en mental association til sammenhængen mellem form og funktion, og at værdsættelsen af en bygnings skønhed alene skyldes de stimuli som gives menneskets fantasi, når det drejer sig om gotisk og græsk, renæssance eller den klassiske formgivning. Og dette sker gennem fremmaningen af middelalderens, Grækenlands eller Roms tabte storhed.

I dag, siger Collins, anser vi arkitektonisk skønhed som værende baseret på ideen om funktionalisme og associationer om romantikken.

I begge tilfælde er tilegnelsen af arkitektur, hvis man skal være subjektiv, overvejende styret af moden, som for de klassiske teoretikere var "smagens tyrant".

"*Taste, once acquired, should exclude every kind of fashion from architecture as so many obstacles to its progress*", sagde J.F. Blondel til sine studerende for to århundrede siden, og fortsatte med at kritisere unge arkitekter for at negligere sunde principper til fordel for nye påfund som uundgåeligt må blive erstattet af andre nyheder, når det bliver deres tur. (Collins, 1998:170).

Arkitektonisk smag

Collins beskriver romanticismens storhedstid som 1830'erne og mener, at det var i blandt andet Balzac's og Victor Hugo's forfatterskaber og i malerier af Delacroix, at romanticismen fandt sit mest overdådige udtryk.

Men selv da var romanticismen ikke på nogen måde almindeligt accepteret, og ordene romantisk og klassisk var stadig brugt til at udtrykke basale antiteser mellem to fundamentalt antagonistiske idealer. Antagonistiske fordi de relaterede sig til to aspekter af den menneskelige natur.

Og som allerede nævnt, også var gældende i de ideologiske kampe, der foregik i gastronomien.

Således betyder de ikke kun forskellen mellem gotisk og

græsk, men også forskellen mellem det følelsesmæssige og rationelle, mellem det sensuelle og intellektuelle, mellem overbevisning og skøn og mellem frihed og love.

For enkelte af datidens arkitekter lykkedes det at opnå nogen harmoni og balance, eller i det mindste et kompromis mellem disse konfliktende kræfter. Collins slutter næsten lakonisk med at sige, at i arkitekturen som i livet er det ekstremisterne, der tiltrækker den største opmærksomhed.

(Collins, 1998:40)

Jeg vil opsummere at Collins påstand omkring arkitektonisk smag er, at før 1750 var arkitektonisk skønhed generelt betragtet ud fra Vitroviuss autoritet. Smag var alene opfattet som en sag om proportioner, relateret til et harmonisk system af abstrakte matematiske intervaller, og analogt relateret til menneskets proportioner. Vitroviuss tillagde som nævnt symmetrien og enkeltdelernes proportioner, skønhed. (Collins, 1998:47).

Gastronomisk smag

Hvorvidt smag når vi taler om gastronomi er udtryk for en ren og umiskendelig karakter skal vise sig i de følgende afsnit samt i de efterfølgende fortællinger, hvor det under alle omstændigheder kommer til at fremgå, at smagsbegrebet unddrager sig en systematisering.

For det smagsfulde og det smagsløse er også kilde til oplevelser af det skønne og det grimme.

Men hvorfor er denne oscilleren mellem det smagsfulde og det smagsløse så pirrende, konfliktskabende og urovækkende ?

Hos Brillat-Savarin er forherligelsen af smagen ganske entydig. Han definerer smagssansen som den af vore sanser, der *"...alting taget vel i Betragtning - skaffer os de fleste Nydelser"*. (Brillat-Savarin, 1996:68).

Brillat-Savarin pointerer også smagssansens implicitte mulighed for at vælge verden til eller fra, men ud fra et rent ernæringsmæssigt perspektiv. Således fastslår han smagssansens to hovedopgaver: *"For det første tilskynder den os - gennem nydelsen - til at søge erstatning for de daglige tab, som vor daglige gøren og laden koster os; For det andet hjælper den os til, blandt de forskellige stoffer, som naturen stiller til rådighed for os, at udvælge netop dem, der er bedst egnede til at tjene os som føde"*. (Brillat-Savarin, 1996:56).

Smagen synes altså mere end noget andet at være forbundet med indoptagelsen.

I det efterfølgende afsnit, der omhandler konstitueringen af det teoretiske felt viser det sig, at smag også vinder terræn i relation til sproget, til trods for at sproget ligesom smagen kan pålægge verden en orden.

Men lige nu skurrer det imidlertid i ørene, når Brillat-Savarin videre skriver at: *"Gastronomien er den logisk opbyggede og ordnede viden om alt, hvad der har berøring med mennesket i hans egenskab af et levende væsen, der tager næring til sig"*. (Brillat-Savarin, 1996:79).

For det følelsesmæssige står her over for det rationelle, intellektuelle og logiske.

Men måltidet kan også siges at være udtryk for en manifestation, for at spise vil sige at fortære, og derved optage de egenskaber, den magt og potens, som det, vi fortærer, er udtryk for.

At spise er desuden forbundet med ødelæggelse. Skabelse og tilintetgørelse er to sider af samme sag, for noget må gå til grunde for at noget nyt kan opstå.

Smagens metafysik er derfor også udtryk for de overordnede organiske bevægelser, der foregår mellem måltidets elementer.

Men først skal den historiske gennemgang afsluttes, og med afsnittet "*Det franske hegemoni*" bringe os frem til i dag.

Det franske hegemoni

Starten af det 20. århundrede og "*Nouvelle Cuisine*"

Starten af det 20. århundrede var præget af 2 franske mestre, Auguste Escoffier og Ferdinand Point.

Escoffiers kulinariske karriere var brilliant. Han blev betragtet som kejseren af "verdens køkkener", en titel der var tildelt ham af Kejser William II, der tilbragte nogen tid på lineren "*Imperato*" på Hamburg-Amerika linien, som Escoffier havde sluttet sig til, for at overtage det kejserlige køkken. Under en samtale med Escoffier gratulerede kejseren ham og sagde: "*I am the Emperor of Germany, but you are the Emperor of chefs*".

I samarbejde med Ritz og Echenard, to mestre i hoteldrift, åbnede han i 1890 Savoy Hotel i London, og forblev i dette hæderkronede etablissement indtil 1898 for at overtage kommandoen på Carlton Hotel, der på det tidspunkt var et af de mest berømte i Europa. (Larousse, 1984:421).

Escoffiers kulinariske udgivelser er arbejder med stor autoritet. De bedst kendte er "*Le Guide culinaire*" fra 1903 og "*Le Livre des menus*" fra 1912. (Larousse, 1984:422).

Ferdinand Point koncentrererede sig i sin restaurant "*La Pyramide*" i Vienne, om at skabe et køkken, som var baseret på råvarer i god kvalitet, der blev højnet gennem omhyggelig tilberedning og minutiøs forberedelse. Hans restaurant var kendt af gastronomer. Alle tidens berømt heder kom for at smage på, hvad Cournonsky anså for at være, højdepunktet af kulinarisk kunst.⁴⁶

Fernand Point's personlighed betød også meget for restaurantens popularitet. Hans humor, hans nægtelse af at gå på akkord, hans varme velkomst, hans anekdoter, hans excentriciteter og ikke mindst hans enorme størrelse, alt dette bidrog til at gøre ham til en af de største af de franske chefs. (Larousse, 1984:818).

Men Point var også en første klasses lærer, og hans elever, især Thuilier, Bocuse, Chapel, Troisgros brødrene, Outhier og Bise, vidner om værdien af hans lære i det Point's køkken, som havde det store klassiske præg.

Faraoen af Pyramiden i Vienne huskes også for sine maximer, som kan findes i hans bog "*Ma gastronomie*": "*Garnishes must be matched like a tie to a suit*", eller "*A good meal must be as harmonious as a symphony and as well constructed as a Norman cathedral*". (Larousse, 1984:818).

Point holdt på, at de mest vanskelige tilberedninger ofte var dem, der så ud til at være de letteste: "*En béarnaise sauce er helt enkelt en æggeblomme, et skalotteløg, lidt estragoneddike og smør, men det kræver års øvelse, før resultatet bliver perfekt*". (Larousse, 1984:818).

"Nouvelle Cuisine"

"Vive la cuisine néo-classique", leve den nyklassiske kogekunst, var det slagord, der i 1984 blev lanceret som overskrift til en artikel i et fransk madblad.

Det var ikke vanskeligt at høre ekkoet af en overskrift elleve år tidligere: *"Vive la nouvelle cuisine française"*. Denne nye kogekunst var siden 1950'erne vokset frem hos en ny generation af kokke, men det var artiklen i 1973, som gav den navnet *"nouvelle cuisine"* og gjorde disse kokke til verdensberømte repræsentanter for en ny skole.

Det var ikke noget tilfælde at betegnelsen "ny" indgik i bevægelsen.

Frankrig havde i efterkrigsårene oplevet en ny bølge i filmkunsten, en bevægelse som brød med den tidligere realisme



Fernand Point's personlighed betød også meget for restaurantens popularitet. Hans humor, hans nægtelse af at gå på akkord, hans varme velkomst, hans anekdoter, hans excentriciteter og ikke mindst hans enorme størrelse.

og stillede "ingredienserne" op mod hinanden i uventede kontraster og kombinationer.

I litteraturen havde den nye roman brudt med den etablerede fortælle teknik fra forrige århundrede og så at sige forsøgt at fjerne traditionens tykke "sauce" fra virkeligheden og lade tingene tale for sig selv. (Notaker, 1987:126).

Henri Gault og Christian Millau, de to franske madskribenter, som lancerede "*la nouvelle cuisine*" i deres magasin, formulerede ti nye gastronomiske bud.

Disse nye lovens tavler indeholdt forbud mod mel og gennemkogte grønsager, påbud om større enkelhed i tilberedningen både af selve retten og af menuen, inspiration fra de regionale køkkener og hensynstagen til, hvad der er sundt. Det tiende og vigtigste bud var et krav om opfindsomhed.⁴⁷

I Nouvelle Cuisine blev vægten således lagt på enkelhed, råvarer på højden af deres sæsonbundne kvalitet, kort tilberedningstid, et princip der går ud på at bygge en lettere mad op, lettere end det var tilfældet i det traditionelle franske køkken. (Kolstad og Rønning, 1979:16). Nouvelle Cuisine medførte endvidere en videnskabelig indsigt i, hvad madvaner betyder for vor helse. Og køkkenet grundlagde en ny æstetik i gastronomien, hvad der også blev afspejlet i det design, man valgte til service, borddækning og restauranternes interiør.⁴⁸

I Frankrig var det personligheder som Poul Bocuse, Roger Vergé, Michel Guérard, Jean og Pierre Troisgros og Raymond Oliver. Herhjemme Søren Gericke, Erwin Lauterbach, Jan Pedersen og Roy Hurtigkarl.

Alle kokke, der repræsenterer en fase, hvor madens *komposition* for alvor dukkede op som problemstilling og madens *semiotik* på sin side for alvor viste sine artikulationer.

Nouvelle cuisine opfattedes i en høj grad af opfindsomhed, kreativitet, fantasi og friskhed som nødvendige parametre for at ruske op i et stivnet køkkenmiljø.⁴⁹

En fantasi, der manifesterede sig ved en genopdagelse af gamle og foragtede grøntsager som eksempelvis roer. Men også introduktion af eksotiske frugter som eksempelvis kiwi og mango og brug af vragede kombinationer som eksempelvis surt/sødt.

Grundlæggende kan man sige, at "*Nouvelle cuisine*" opstod i protest mod Escoffier's ortodoksi, i særdeleshed i den hæmmede udgave der fandtes i de store internationale hotelkøkkener.⁵⁰

Adskillige af disse ledere var elever af den store Ferdinand Point fra Pyramiden i Wien og fortsatte som han til egne forholdsvis små restauranter i provinsbyer.

Paul Bocuse, kogekunsten er en kunstart

Ét af de navne, der står centralt i nouvelle cuisine, er

Paul Bocuse, der om nogen blev PR mand for den nye mode. Han holdt forelæsninger ikke blot i Europa, men i USA og Japan, og blev en celebritet på linie med politikere, skuespillere og sportsstjerner. Paul Bocuse er tydeligt sin egen herre. Kok og restaurationsindehaver med en masse jern i ilden rundt omkring i verden. Hans ord blev lov.

Men det var ikke blot på tallerkenen, at man fandt nyheder. Et af de karakteristika for "*Nouveaux cuisiniers*", som Gault og Milleau ikke medtog på deres liste, er, at de fleste chefs er ejere af deres egne restauranter, næsten på samme måde som Beauvilliers og Véry var det efter den franske revolutionen.⁵¹

Notaker referer til et arrangement i Paris, hvor han delte bord med den store mester, Paul Bocuse. Ved den lejlighed påstod Bocuse, at kun få journalister havde forstået, hvad dette vigtige generationsskifte egentlig gik ud på.

Dengang, i 1978, var der 18 trestjernede restauranter i Paris, og deraf var ejerne af de 15 en chefkok yngre end 50 år. Som Bocuse sagde: "*For blot få år siden var kokken sædvanligvis en tjener i en restaurant, der ejedes af en hovmester eller slet og ret en virksomhedsleder. I dag er han selv ejer af sin restaurant og står for den kogekunst, han ønsker. Man ville aldrig se en kunstmaler arbejde for en chef. Jeg tror, at kogekunsten er en kunstart ligesom musik og malerkunst*". (Notaker, 1987:127).

En gryde med halvgode epigoner

Den nye kogekunsts succes havde sin helt egen bane, og modebølgen krævede snart, at alle kokke skulle følge den nye stil i stedet for deres eget temperament og deres personlige smag.

Den berømte pariserlæge Claude Olievenstein, som selv udgav en kogebog, frygtede, at "*la nouvelle cuisine*" spærrede gastronomien inde i et totalitært fængsel.

Med sædvanlig fransk forkærlighed for ideologier og ismer talte han om det nye køkkens skolastik, stalinisme og khomenisme. (Notaker, 1987:127).

Måske var det uundgåeligt, at også *nouvelle cuisine*, efterhånden som dets ideer blev tilpasset af mindre talenter i mindre fordomsfri sammenhænge, blev præget af rutine og blev et forslidt dogme.

Allerede i midten af 1980'erne noterede madskribenter tegn på udmattelse. I realiteten blev kunderne nu hos de mange charlataner inden for det nye køkken ofte stillet overfor små portioner, hvor det symmetriske arrangement, ofte på specialkonstruerede ottekantede tallerkner, var vigtigere end smagen.

Eller grøntsagsretter, hvis pris svarede til brugen af ædle, dyre råstoffer: trøfler, kaviar og gåseleverpostej.⁵²

Hvad tilberedningen manglede i fantasi erstattedes med besynderlige påfund i pynt og præsentation.

Notaker omtaler en ejer af en restaurant, der ironiserede over den nye kogekunsts menuer. Det er ikke retten, sagde han, som tiltrækker sig opmærksomhed, men *subtiliteten i syntaksen*. Han gav spøgefuldt et par råd om den "ny" terminologi. Fiskeretter bør have typiske kødbetegnelser, mens desserter bør have betegnelse som forretter: "*Flynderkotelet og jordbærsuppe*". (Notaker, 1987:128).

Det gik så vidt, at Bocuse selv leverede den hårdeste dom: "*La nouvelle cuisine? Ingenting på tallerkenen, alt på regningen*".

Og rent faktisk tog både Bocuse og mange af hans kollegaer snart afstand fra den populære sammenfattende betegnelse "*nouvelle cuisine*", fordi de ikke ønskede at blive puttet i fælles gryde med hvad de kaldte, halvgode epigoner. Der findes kun én kogekunst, sagde de, nemlig den gode. "*La Bonne Cuisine*". Andre mente, at "*La Vrai cuisine*" var mere dækkende, en sand, ægte, lødige og ligefrem kogekunst. Andre igen foreslog alternativet "*Cuisine Moderne*", fordi der ikke så meget var tale om nyheder, som om genopdagelser. (Notaker, 1987:128).



"Jeg tror, at kogekunsten er en kunstart ligesom musik og malerkunst". Paul Bocuse i interview til det italienske arkitektur-tidsskrift DOMUS.

Nyhed eller genopdagelse

Men var den nye kogekunst, "*la nouvelle cuisine*" så ny?⁵³

En mindre celeber kok hævdede, at Bocuse's trøffelsuppe fandtes i en kogebog fra 1907. Andre mente, at enkelte af nyhederne var beskrevet i "*Ny afhandling om kogekunst*" fra 1738. Én ting er i hvert fald sikker, nemlig at mange af hovedprincipperne var formuleret tidligere.

Notaker henviser til den professionelle gastronom Curnonsky, der allerede i 1930'erne slog fast, at "*Kogekunst, det er når tingene smager af det, som de er*". (Notaker, 1987:128).⁵⁴

Hos den store mester Carême i begyndelsen af det 19. århundrede må dette have været et særkende, hvis vi da kan stole på en af de udvalgte, som opnåede at smage hans mad. Lady Morgan skrev efter et besøg hos Carêmes arbejdsgiver Rothschild, at maden var tilpasset årstiden og var "*uden parykker eller spor af forfædrenes visdom*". Carême stod for et køkken, hvor der ikke fandtes stærkt krydrede saucer, ingen dominerende smag af cayennepeber eller nellike. Hvor hver kødret havde sin egen aroma, hver grøntsag sin egen farve. (Notaker, 1987:128).

Etiketten *Nouvelle Cuisine* kan altså ikke kaldes original. De samme ord blev allerede brugt i 1740'erne om det nye køkken fra La Chapelle, Marin og Menon. Og senere i 1880'erne og 1890'erne lejlighedsvis om retterne fra Escoffiers generation.⁵⁵

Da udtrykket blev anvendt i 1960'erne af Gault og Milleau om den nye stilretning i kogekunsten, som de fandt hos de nævnte franske chefs, var der således tale om genopdagelse. Deres cuisines var ret forskellige og individuelle, men Gault og Mileau opdagede en grundlæggende "formel", som de beskrev i deres gastronomiske guides og tidsskrifter. (Mennell, 1985:163).

Ligesom Carême's og Escoffier's ideer tidligere gjorde det, spredte indflydelsen fra *nouvelle cuisines* sig ud over verdenen, til Vesteuropa, til USA, selv Japan.

Revolutioner – et cyklisk mønster?

Det er slående, at bortset fra at opgive garneringen af garnituren, dekorationerne og uspiselige arkitekturfantasier fra Carême's tradition og samtidigt at medtage Escoffier's, Montagné's og deres samarbejdspartnere æstetiske mål, så er *nouvelle cuisine* som sammenfatning ikke ulig Carême's.⁵⁶ Målet at opnå en perfekt balance mellem nogle få velvalgte smagsstoffer, man kan sige en forherligelse af udvalgte aromaer, er helt enkelt en udvikling af Carême's opfattelse af at "*flavours and aromas must be judged not in isolation, but in their mutual relation*". (Mennell, 1985:164).⁵⁷

Ifølge den irske sociolog Stephen Mennell kan præstationerne i hver af de successive "revolutioner" i den franske kogekunsts historie, fra tiden fra Varenne over Carême til

Escoffier og til nutidens såkaldte "*nouvelle cuisine*", lyde forbløffende ens.⁵⁸

Hver af disse såkaldte "revolutioner" involverer reelt en stræben efter det enkle.

Om det er brug af færre ingredienser eller det at behandle råvarerne mere forskelligt, så drejer det sig om en forstærkning af hovedingrediensernes "naturlige" smag. Og i processen at frembringe et større sortiment af retter med en større differentiering i smag, blandt andet gennem mindre maskering ved anvendelse af den sædvanlige cocktail af krydderier eller de samme basissaucer. (Mennell, 1985:165).

Hvis ordet "revolution" rummer et cyklisk mønster i den skiftende smag, er det det forkerte ord. For det som Escoffier og hans samtidige opnåede, var ikke en kuldcastelse af fortiden, men endnu en kraftanstrengelse og spurt fremad i en langsigtet udviklingsproces.

"Smagen bliver konstant forfinet", skrev Escoffier, og fortsatte "*kogekunsten forfines for at tilfredsstille den*". (Mennell, 1985:165).

Revolution, ja. Men der var på samme tid tale om evolution og innovation.

Det er vigtigt at påpege, at der under rækkefølgen af dominerende stilarter i den franske professionelle kogekunst findes noget mere kompliceret end tilfældige modeluner.

Escoffier ville have fundet det oplagt at tale om en proces for "*kultivering af smagen*" og sidestille den med "*kultivering af appetitten*".

For hver ny kraftanstrengelse indenfor udviklingen har omfattet ikke blot en kuldcastelse af visse aspekter af den foregående, men også en fornyelse. Og en genkendelig samme stræben efter forædling og forfinelse, enkelhed, beherskelse og en stigende bevidst overvejelse over, hvordan innovationerne vil blive modtaget af publikum. (Mennell, 1985:165).

Dermed kan man også tale om en involution. For samtidigt med at køkkenet er vendt tilbage til sin oprindelige form, er der tale om en tilbagegangsproces, dets mål er skrumpet.

Den samme tanke lå måske bag Paul Bocuse's råd til Gault og Millau om at afprøve *nouvelle cuisine*: "*if that's your taste, if you are looking for a simplicity which is not simplification - nor indolence - you must visit the Troisgros brothers*". (Mennell, 1985:165).⁵⁹

Haute cuisine og nouvelle cuisine

Det er netop denne ovennævnte polarisering, der ligger til grund for gastronomiens udvikling.

Historisk set overskred enevældens hofkøkkener de ureflekterede og naturgroede bondekøkkener og deres behovstvang og nåede deres kulmination i det berømte "*haute cuisine*". (Stjernfelt, 1987:45).⁶⁰

Haute Cuisine, det "store" eller det "avancerede" køkken, omfattede retter og måltider udført og sammensat efter alle kunstens regler, der som beskrevet blev serveret ved fyrsternes og højadelens bord.

Måltidets karakter, Stjernfeldt benævner det singulær præsentation, blev i dette køkken drevet til fantastiske og besynderlige højder, jævnfør eksempelvis barokkens meterhøje kageskulpturer.

Jeg uddyber dette blandt andet i fortællingerne *Revolutionsarkitektur*, *"Arkitektens Mave"* og *Smagens Kannibaler*, *"2 scenografiske måltider"*.

Det var som beskrevet chefs som Carême, Soyer, Ali-Bab, og gastronomiens filosof Brillat-Savarin, efterfulgt af Escoffier og Point. Dette køkkens stilistiske kunstighed kom som beskrevet under krydsild af det 20. århundredes forskellige naturaliseringsbevægelser og blev til *"nouvelle cuisine"*.⁶¹ Først i vor tid er det repræsenteret på de fornemmeste restauranter. (Fakstorp & Boyhus, 1998:82).

I filosofien Stjernfeldt's udlægning drejer det sig om at sætte det kunstlede og fortænkte i det klassiske køkken overfor en tilbagevenden til det enkle, det oprindelige, det naturlige. Dermed, mener Stjernfeldt, løber man ind i de klassiskmoderne problemer med at begrunde, hvad der egentlig er naturligt.

Det er overraskende at se, at nouvelle cuisine overfor denne naturlighed indebærer en anden og helt igennem unaturlig komponent som syntaks for, hvorledes "årstidens naturlige, friske udbud af råvarer" komponeres: *"Det er et muntret, ufordærvet og naturligt køkken, der forener jordens produkter som en favnfuld markblomster"*. (Vergé 1982:10). Blomsterne er naturlige, javel, siger Stjernfeldt, men buketten ikke.

Med den moderne dyrkelse af råvarens enkle sandhed ophæver den enkelte grøntsag sig fra at være en bid næring til at være en metafysisk repræsentant for sin art, sin årstid og sit hjemsted. Der tilføjes en rent ud sagt, *postmoderne kompositionsstrategi*. (Stjernfeldt, 1987:45).

Et andet moment er vigtigheden af, at måltidet får sin helt egen kreative helhed, der opnås ved sammensætning af utraditionelle enheder. *"Find på, find på!"* (Vergé 1982:10).⁶²

En tallerken med mad. Et nature morte

Det er derfor på tide at introducere en tallerken med mad. Jeg vil lade denne kunstneriske anretning af selvberoende enkeltelementer indenfor tallerkenens rammer være måltidets egen syntagmatiske artikulation, hvor indenfor de forskellige *sansekompositioner* og *konnotationer* kan lejre sig.

Selve måltidets enhed sætter således allerede et omfang for den enkelte gastronomiske artikulation. Den enhed er tallerkenen.

Men hvad mere er, den sætter også et rent "indholdsmæssigt"

imperativ. Måltidet skal på en eller anden måde leve op til sin sociologisk signifikante rolle, selve maden skal være et egennavn, der forlener spisningen med en karakter af unik begivenhed.⁶³

Hermed er madens artikulations i vor kultur, ifølge Stjernfeldt, sat. Det er den signifikante kombination af enkeltdele på en tallerken. (Stjernfeldt, 1987:44).⁶⁴

I artiklen "*Døde Billeder, En tallerken mad*" i filmtidsskriftet *Levende Billeder* har Hans-Jørgen Nielsen fabuleret over forsidefotoet fra Søren Gericke's bog "*Det Dansk-Franske Køkken*" fra 1978.

Det er et billede, der forestiller en ret mad, en kombination af enkeltdele, af udvalgte råvarer, men på den måde der kendetegner professionelt gastronomisk fotografi. Nielsen mener endog, den har en aura af død over sig. (Nielsen, 1982:28).

Forsidefotoet kan ses som en sen udløber af en bestemt motivisk tradition i billedkunsten, en opstilling, et *Stilleben*, et studie i stillestående, standset liv.

Der er ikke tale om et almindeligt gastronomisk foto, som dem man finder side op og side ned i datidens kokebøger. Dette foto kan dateres til efter 70, til nouvelle cuisine, og fremstår som et rent visuelt billede, smuk og æstetisk. En komposition præget af beherskelse og raffineret enkelhed i brug og placering af de enkelte elementer.

Men, siger Hans-Jørgen Nielsen, går man videre og insisterer på at gå fra øjet til at betragte tallerkenen som et måltid, bliver det ufrivilligt komisk. Og drevet ud i naragtig æsteticisme. (Nielsen, 1982:28).

Betegnelsen nouvelle cuisine signalerer i høj grad hvordan køkkenet er blevet en del af de skiftende kulturelle moder. Det er et køkken, som er sig selv bevidst som stil, og dermed også udsat for stildyrkelsens snobbisme, hvor kokkene er blevet til stjerner på lige fod med forfattere og filmfolk.

Hans-Jørgen Nielsen refererer blandt andet til Søren Gericke's kokebog "*Det genskabte Køkken*" fra 1982, hvor Per Kirkeby har lavet litografierne, og arkitekten Allan de Waal har udarbejdet teksterne sammen med Gericke. (Nielsen, 1982: 29).

Den utraditionelle kokebog fremstår som et poetisk værk, hvor litografierne i stedet for de traditionelle digte er ledsaget af opskrifter.

Men tilbage til omslagsfotoet fra "*Det Dansk-Franske Køkken*", og retten, der i parentes bemærket ikke figurerer blandt bogens opskrifter.

For Hans-Jørgen Nielsen er sådanne gastronomiske fotografier kunstige, stillestående og dødlignende. Appellen til vellystig sanselighed, til næsebor, tænder, mundvand og smagsløg, slår ikke øjet. Snarere er det en metafysisk melankoli, et balsameret måltid, hvor krebsene aldrig møder det stykke laks, de vender ryggen til.

På DEN tallerken, der serveres, befinder der sig "*to krebs*,

ét stykke røget laks, otte grønerter, ét champignonhoved, ét halvt, muligvis blancheret, løg, ét kirsebær med stilk, ét langbladet persilleblad og én lille dusk estragon. Der er også noget, der ligner en asparges, samt noget i forgrunden der grangiveligt ligner en mandarin- eller clementinbåd og korresponderer med noget i baggrunden der ligner en grapefrugtåbåd". (Nielsen, 1982:28).

Retten på tallerknen repræsenterer flot bevægelsen, nouvelle cuisine, der oprindeligt ønskede at komme tilbage til naturen. Til enkelhed og respekt for råvarerne. Men den er, mener Hans-Jørgen Nielsen, slået om i en til det yderste drevne kunststil. (Nielsen, 1982:28). For på tallerkenen er en ren skueret for øjnene. Et nature morte, allerede før den blev fotograferet som sådan.

Form og indhold

På den ene side kan nouvelle cuisine fejres for at stille fantasien frit, hinsides stivnede traditioner og gammel gastronomisk snobberi.

Men, som Stjernfeldt påpeger, så stilles *formproblemet* med det nye køkken for alvor i sin modernistiske nøgenhed hinsides alle smagende selskaber på linie med musik og litteratur det sidste hundrede år. (Stjernfeldt, 1987:46). Og dermed er jeg endnu engang tilbage ved Carême's opfattelse: *"flavours and aromas must be judged not in isolation, but in their mutual relation"*. (Mennell, 1985: 164).

Der er således ingen grund til at tro, at vi ikke kan vente os nogle besynderlige serveringer, der måske ad åre kan gøre os klogere på selve smagens semantik.

Som et markant eksempel på et måltidets semantik vil jeg referere til et besøg hos den italienske designer Cinzia Ruggeri i Milano. Her fortalte Ruggeri om en forestående middag der for hende var en metafysisk rejse i evolution og involution.

Til denne middag med otte personer skulle hver indtage en bestemt rolle, bære bestemte ting, gøre bestemte ting, spise bestemte ting.

Eksempelvis bar én af herrerne en skjorte, hvorpå der var malet mund og øre; han skulle spise tunge og drikke af en jernpokal. En anden havde hendes græsdesignede skjorte på; i stedet for tallerken og serviet, var der ved hans kuvert en bunke småsten. Herpå bliver serveret en række vegetare ting, og han skulle selvfølgelig drikke vand med hænderne. En tredje var iklædt en blomsterdragt, skulle spise af blade og drikke af en ananas. (Petersen, 1986:36).⁶⁵

Et evident måltid, hvor Ruggeri's forhold til arkitektur fremgår ikke blot af den måde hun behandler beklædning og livsstil på, men også maden og måltidets ritualer. Om som jeg vil lade være introduktionen til næste afsnit der

drejer sig om konstitueringen af det teoretiske felt.

Afsnit 2.

Konstituering af det teoretiske felt

Kogekunsten et sprog

Maden som kulturel udtryksform

Med referencer til paralleller i arkitekturen, vil jeg undersøge adskillige forhold, der viser madens oplagte anvendelighed som *"kulturel udtryksform"*.

Som nævnt i kapitel 1, var det den modernistiske arkitekt Mogens Lassen der sagde: *"Køkkenet er boligens vigtigste rum. Madlavning og alt, der hører dertil, er et fælles ritual, og måltidet er det helligste af alt"*. (Balslev Jørgensen, 1989:16).

Mogens Lassen mente dermed, som jeg har understreget, at det at lave mad er en skabende handling, en kunstart kan man sige. Den der tilbereder maden, tilfører den noget, som den ikke har i den oprindelige, i sin naturlige form, og det der tilføres er helt enkelt - kultur.

Køkkenets møblering, indretning og køkkenudstyrets udformning danner baggrund for dette møde, der er essentielt. Og man kan der, i køkkenet, måske mere end noget andet sted, aflæse udviklingen af ikke blot design, men også madkulturen og dets levende typologier.

Jeg betragter i denne optik maden set som en kultur, som er langt mere akkumulerende end den gængse opfattelse, og i stand til at frembringe sit eget udtrykssystem, og dermed antydes et fællestræk med arkitektonisk formgivning.

For at pointere tankegangen inddrager jeg filosofen Frederik Stjernfelt. Stjernfeldt påpeger at man gennem måltidet kan kommunikere kultur. Man kan kommunikere sin egen sundhed, ligetilhed, solidaritet med 3. verden, forfinethed, frankofili og meget mere.

Stjernfelt indretter endog det klassiske måltids opstilling i en regulær *syntaks* med tilhørende *paradigmer* af hors d'œuvre, supper, hovedretter, oste, desserter og vine. (Stjernfelt, 1987:39).

Stjernfeldt kobler i en sådan association maden og madens kultur med det sprogvidenskabelige begrebsapparat.

Dermed vil jeg introducere strukturalismen i det teoretiske felt. For et af de elementer der findes i strukturalismen, er et *paradigme*. Ligeledes *syntaks* eller *syntagme*, der er sammenknytningen af sprogtegn fra paradigmer til en kæde af bestemte positioner. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:515 og 522).⁶⁶

Stjernfeldts synspunkt er, at for en generaliseret strukturalisme, der vil hævde sprogets primat som organiserende for alle kulturelle foreteelser, synes maden at være et oplagt felt.

En sådan strukturalisme, Stjernfeldt kalder det endog generalstrukturalisme, har indlysende meget for sig, men den

overser, siger han, hvorledes den, ved uden videre at ville reducere alle kulturelle områders artikulation til samme struktur, kommer til at gøre dem ens.

Det Stjernfeldt siger er, at hvis strukturen er en så magtfuld artikulationsmekanisme, at den modstandsløst kan organisere alle livsområder, falder disses specificitet bort som noget, der ikke kan tematiseres. Strukturens egen status bliver også ved en sådan operation et problem: hvad er det i dens interne organisation, der gør den så indispensabel for "ånden"?

Man kunne her formode, siger Stjernfeldt, at en mere substansorienteret tilgang, der lod de enkelte kulturelle områders egenart medbestemme strukturen, også kunne forlene denne med en mindre mystisk ratio. (Stjernfeldt, 1987:39).⁶⁷

Fra funktionalistisk til strukturel tænkning

I bogen "*All Manners of Food*" fra 1985 skriver den irske sociolog Stephen Mennell, at de mest indflydelsesrige værker omkring mad er skrevet af antropologer som Claude Lévi-Strauss og semiologer som Roland Barthes. Et fællestræk er, at de er tilhængere af - eller stærkt påvirket af - den åndsretning, der er kendt som "strukkturalisme". (Mennell, 1985:6)

Strukkturalisme, struktur?

Jeg opfatter her en struktur som det netværk af relationer, der giver et fænomen identitet som en lukket helhed af indbyrdes afhængige delelementer. Som regel betyder det det samme som system.

Udgangspunktet for strukkturbegrebet er lingvistikken, som den blev defineret af Ferdinand de Saussure. Strukkturalismen er altså den teori, der studerer fænomener som strukkturer. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:522).⁶⁸

Jeg vil pointere, at det store fortrin i den strukkturalistiske tilgang er at den klart erkender, at smag begrebsmæssigt er kulturelt dannet og samfundsmæssigt kontrolleret. Strukkturalismens svaghed er, at den tenderer mod at være statisk og ikke har meget at sige om, hvordan smag forandrer og udvikler sig i samfundet over tid. Grundlæggende, siger Mennell, er en af strukkturalismens styrker den opmærksomhed, den vier det æstetiske, samt de sociale mønsterdannelse der eksisterer i forbindelse med den enkeltes madpræferencer, eller hvilken mad man foretrækker. (Mennell, 1985:7)

Det er således ikke kun for en formgiver eller en kok, at det er alment væsentligt at tage den æstetiske komponent i betragtning, når det gælder valg og tilberedning af mad.⁶⁹

Men som til arkitekturen, er der mange tilgange til maden. Historisk blev ikke blot mange sociologer, men også antropologer og semiologer, gennem det 20. århundrede interesseret i mad. Disse arbejder kan groft inddeles i spektret fra en *funktionalistisk* til en *strukkturalistisk* tænkning.⁷⁰

Den funktionalistiske tankegang fremhæver madens nytte eller brugsmæssige natur og prioriterer dens fysiske egenskaber. Hele tilgangen er blevet kritiseret for at analysere mønstre og processer indenfor en statisk ramme og give beskeden plads til forklaring på eller endog erkendelse af vigtigheden af oprindelse, forandringer og konflikter. Den er også blevet kritiseret med hensyn til påstanden om, at man kan identificere et socialt systems funktionelle behov udfra dets brug og institutionelle strukturer uden at gå ind i en ringslutning. (Atkins og Bowler, 2001:5).

Til sammenligning søger strukturalisterne bredere og dybere årsager til og mening med madvaner, især hvordan smag er kulturelt formet og socialt kontrolleret.

Smag, struktur, ofte forstået som madens sammensætning, næringsværdier og andre biologiske værdier, er underspillet i forhold til kontekst og social sammenhæng.

Det er en tilgang, der har involveret forskere i at anvende Ferdinand de Saussure's lingvistiske analyse for en forståelse af madkultur.

Især har den franske antropolog Claude Lévi-Strauss, der anses for en af strukturalismens fremmeste talsmænd, analyseret almengyldigheden af modsætningsfyldte, endda modsatrettede betydninger ved mad.⁷¹

Lévi-Strauss mener, at visse holdninger til mad er "*fast installeret*" i den menneskelige bevidsthed og derfor genererer universelle tanke- og handlingsstrukturer.

Han ser kulturer som sprog, der kan tydes. Naturen er fælles for alle mennesker, den eksisterer uafhængig af samfundsformer og vaner. Kulturen derimod står i modsætning til naturen. Den er alt det, som ikke er fælles, og som må læres. Den er afhængig af det samfundsmæssige, af de kollektive normer. (Kolstad og Rønning, 1979:9).

Lévi-Strauss er efterfølgende, som jeg senere vil præcisere, blevet beskyldt for at gøre sig "*fantasifulde*" antagelser og generaliseringer ud fra primitive stammefolks myter og for ikke tilfredsstillende at belyse madvaner i mere avancerede samfund.

Strukturalistiske metoder på basis af lingvistikken, Claude Lévi-Strauss

Det er tydeligt at Claude Lévi-Strauss var én af efterkrigstidens mest indflydelsesrige antropologer. Hans værker om mad har, her bruger Mennell ordet, lamslået, næsten alle, der har arbejdet med dette emne.

Jeg skal ikke her diskutere Lévi-Strauss's strukturelle antropologi i sin helhed. Men lade det være nok at opsummere, at han var afgørende påvirket af teorierne om strukturel lingvistik og i særdeleshed forestillingen om, at de genkendelige "*fonemer*", som udgør meningsenhederne i ethvert sprog, bygger på det binære modsætningsforhold mellem kontrasterende fonetiske lyde.

I sin allerførste analyseværk, Mennell bruger ordet

vovestykke, om emnet kogekunst, giver Lévi-Strauss sig i kast med det klassiske spørgsmål om forskellen på engelsk og fransk madlavning ved at indføre begrebet *gusteme* indenfor smagsområdet som en analogi til *fonemer* indenfor sproget. (Mennell, 1985:6).

Lévi-Strauss siger: *"Like language, it seems to me, the cuisine of a society may be analysed into constituent elements, which in this case we might call "gustemes", and which may be organised according to certain structures of opposition and correlation. We might then distinguish English cooking from French cooking by means of three oppositions: endogenous/exogenous (that is, national versus exotic ingredients); central/peripheral (staple food versus accompaniments); marked/not marked (That is, savoury or bland). We should then be able to construct a chart with + and - signs corresponding to the pertinent or non-pertinent character of each opposition in the system under consideration"*. (Lévi-Strauss, 1963:86).

Lévi-Strauss' skema for forskellen på engelsk og fransk madlavning. Lévi-Strauss indfører begrebet *gusteme* indenfor smagsområdet som en analogi til *fonemer* indenfor sproget.

	Det engelske køkken	Det franske køkken
endogen/eksogen	+	-
central/perifer	+	-
markeret/ ikke markeret	-	+

Det vil sige, at ifølge Lévi-Strauss er det engelske måltid og dets hovedretter lavet af ingredienser hjemmehørende i Storbritannien og tilberedt på en relativ karakterløs måde, men er omgivet af mere stærkt smagende tilbehør af eksotisk oprindelse. Han nævner te, frugtkage, marmelade og portvin som eksempler.

På den anden side er modsætningen mellem det eksotiske og udefra kommende ingredienser ikke fremhævet i det franske køkken, hvor kraftigt smag er en egenskab ved hovedretter såvel som tilbehør.⁷²

Lévi-Strauss har arbejdet videre med slægtskabssystemer og med analyser af kunst- og litteraturformer. Han har særlig været optaget af at studere myter og har søgt efter myternes logik. Helt specifik i firebindsværket *"Mythologiques"* og i flere artikler om at analysere myter.⁷³

Det at spise er det naturlige, det er noget alle mennesker gør på grund af deres instinkter. Men madvanerne er forskellige fra kultur til kultur, og de er præget af mange subtile forskelle. Madskikkene er ifølge Lévi-Strauss med til at skabe kulturel identitet. (Kolstad og Rønning, 1979:9).

Madvaner og forestillinger om mad spiller således en stor rolle i mange af Lévi-Strauss's analyser. I afsnittet "*Strukturens indre ratio*" gennemgår jeg hans smagstrekant, der spænder fra det rå, det kogte til det rådne. Smagstrekanten er en klassificering af madens kulturelle betydning.

Strukturalismens og semiotikkens pionerer, Roland Barthes

For mig er den franske filosof Roland Barthes en af de mest reflekterende, underholdende og indsigtsfulde strukturalister.⁷⁴

På den ene side byggede Barthes videre på Ferdinand de Saussures og især Louis Hjelmslevs teorier, således at de kunne udvides til at spænde over sproglige og ikke sproglige kulturelle tegnsystemer, især de visuelle.

På den anden side fokuserede han i en række værker om æstetik og oplevelse på betydningsdannelsens sanselige karakter og dens opståen i den enkeltstående sansning. Han lader så at sige sit semiologiske øje medvirke til fortolkningen af udbredte madpræferencer, herunder maden i medierne, eksempelvis reklamer.

Det skal her fremhæves at Barthes opfatter maden som et *tegnsystem* (Barthes, 1994:20).

Som ethvert andet sprog har maden regler for udelukkelse, tilkendegivelser af modsætninger så som surt/sødt, regler for associationer for hvordan individuelle retter og menuer skal sammensættes og regler for skik og brug.

Igen er Saussure's lingvistiske strukturalisme en inspiration, men modsat Lévi-Strauss diskuterer Barthes begreber som kapitalisme og imperialism, og hans analyser er derfor mere umiddelbare.

Et af Barthes vedvarende bidrag er hans identifikation og fortolkning af visse "mytologier", som han fremdrog fra dagliglivet i Frankrig. I værket "*Mytologier*", der er fra 1957, har Barthes blandt andet analyseret Eiffeltårnet, som jeg benytter som udgangspunkt i fortællingen om ingeniørarkitektur, "*En frokost i rue Rayonard med udsigt til Eiffeltårnet*".

I Barthes tænkning indgår myten som en central del.⁷⁵ Barthes taler om at myten kan forvandle et historisk forhold til et naturligt, dette kalder han mytens slette karakter. Det er i grunden ikke indholdet af dette eller hint emne, der er problematisk, men selve naturalisering af en betydning. (Barthes, 1957:15).

Derfor er et af de centrale temaer i Barthes mytologier mad og drikke. Det er fortolkninger af ornamentalt mad, så som bøf, pommes frites, og margarine; men Barthes har også beskrevet vin som sit lands totem-drik, et nationalt symbol svarende til mælk for tyskeren og te for briterne. (Barthes, 1957:98-104).

For Barthes er maden central for mange forskellige

aspekter af livet som berører kroppen og sjælen, og som alle er modtagelig for en samlet undersøgelsesmetode, en psykosociologi. (Atkins og Bowler, 2001:6).

Strukturalisme kontra tematisk forfatterskab

Igennem arbejdet med denne afhandling har jeg konstateret at de to poler, det romantiske og det klassiske har mange paralleller i historien.

Hos Barthes har jeg endvidere fundet argumentation for at benytte Jules Vernes forfatterskab. Barthes mener, at Verne er et godt emne for en strukturalistisk kritik, fordi hans forfatterskab er tematisk. Forstået således, at Verne har konstrueret noget i retning af en kosmogoni lukket omkring sig selv med sine egne kategorier, tid, rum, fylde og endog eget livsprincip. (Barthes, 1957:104).

Verne var besat af det fuldstændige. Han kunne blive ved med at afgrænse verden, møblere den og udfylde den som et æg; hans rolle svarer fuldstændig til encyklopædistens i det attende århundrede eller til den hollandske malers: verden er afgrænset, verden er fuld af tællelige og tilgrænsende ting.⁷⁶

Verne er dermed et billede på kampen mellem den romantiske og klassiske pol. Og dermed endnu et udgangspunkt i min afsøgning af de to poler.

Lad mig eksemplificere dette, Verne tilhører den fremskridtsvenlige fløj af borgerskabet. Hans værk anskueliggør, at intet kan undslippe mennesket, at endog den fjerneste del af universet er som en ting i hans hånd, og at selve det at besidde, når alt kommer til alt, kun er en dialektisk fase i den generelle betvingelse af naturen. (Barthes, 1957:105).

Foruden de utallige videnskabelige ressourcer, der dannede baggrund for hans forfatterskab, har Verne også benyttet et glimrende romanteknisk middel for at fremhæve det storslåede ved denne tilegnelse af verden. Et moment der har givet mig inspiration til mine fortællinger.

Han spiller nemlig rum og tid ud mod hinanden, idet han bliver ved med at forbinde disse to kategorier. Selve de dramatiske rejser har til opgave at give verden et elastisk præg, for siden at kunne rykke frem og tilbage med dens grænser, more sig med at lege med de kosmiske afstande og med skadefryd føle menneskets magt over rum og tid.

Den fænomenologiske betydning

Det har også været essentielt for mig at fokusere på madens fænomenologisk betydning.

Fænomenologisk i betydningen som en grundlæggende refleksion over verden, en refleksion der hverken tager udgangspunkt i tingene eller i bevidstheden, men i *erfaringen af verden*. Det vil sige den måde hvorpå tingene fremtræder

for bevidstheden. Bevidstheden er i den fænomenologiske forståelse bestemt af altid at være rettet mod genstande, hvad enten de er virkelige, drømte, tænkte eller fiktive, og derfor aldrig tomme. Dette forhold omtales som bevidsthedens *intentionalitet*. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:495).⁷⁷

Den amerikanske professor i filosofi ved Universitetet i Buffalo, Carolyn Korsmeyer, har skrevet bogen *"Making sense of taste"*.

I dette værk har hun forsøgt at kortlægge smagens "struktur" og opsætte de forskellige elementer, der bidrager til det komplekse fænomen en smagsoplevelse er, til en hierarkisk opdeling. (Korsmeyer, 1999:94).

Jeg har benyttet Korsmeyer, fordi hun gennem denne kortlægning, hvor hun identificerer og opsætter nogle komponenter, mener, at den ældgamle beskrivelse af smag som en subjektiv sans måske kan blive udtrykt mere klart.

Jeg har valgt denne vinkel, fordi jeg er interesseret i at analysere, *hvordan smag fungerer i praksis*, og som Korsmeyer understreger, må meget af smagens fænomenologiske struktur angå fortæring: nemlig at spise og drikke de substanser, der er smagens objekter. (Korsmeyer, 1999:95).⁷⁸

Det er væsentlig for mig også at undersøge under hvilke forhold denne fortæring så foregår. Forhold som handler om det rumlige, *det rumliges strukturer*. Og om der er nogen bevægelse disse strukturer imellem.

Form og substans

Men hvorledes tematisere substansen bag om formen?

Stjernfeldt er talsmand for, at strukturalismen må modificere sin berøringsangst - fra Hjelmslev og frem, og overfor *udtrykssubstansen*, som man forestiller sig kun kan kendes artikuleret i formen.⁷⁹

Som det hedder i en berømt formulering hos den danske lingvist Louis Hjelmslev, "*... substansen afhænger i den grad af formen at den lever udelukkende af dens naade ...*". (Hjelmslev, 1943:46).⁸⁰

Hjelmslev har haft stor betydning for semiotikkens udvikling. Ikke fordi hans hovedværk *"Omkring sprogteoriens grundlæggelse"* fra 1943, har haft nogen speciel gennemslagskraft, men fordi en del af hans stringente, matematisk-logiske fremstillinger af sprogets strukturer har inspireret andre teoretikere, blandt andet Roland Barthes. (Gall Jørgensen, 1993:33).

Hvad tegnbegrebet angår, er der især to indsigter, der kan tilskrives Hjelmslev. For det første udvider han Saussures distinktion mellem udtryk og indhold med endnu en distinktion mellem *form* og *substans*.

For det andet påviser han, at sprogtegnene ud over deres primære kernebetydning også har en række konnotative medbetydninger, hvilket medfører, at tekster og billeder ved siden af deres bogstavelige og umiddelbare betydning

også kan signalere eksempelvis en bestemt ideologi. (Gall Jørgensen, 1993:33).⁸¹

Konnotationsbegrebet blev netop via Barthes analyser af myter, reklamer og billeder et centralt værktøj i 60'ernes og 70'ernes ideologikritik.

Her opstår imidlertid en forskel, for hos Saussure er *både* udtryk og indhold mentale størrelser; hos Hjelmslev er *hverken* udtryk *eller* indhold mentale størrelser.

Formen er nemlig hverken materiel eller mental, den er slet og ret form, og substansen kendes kun gennem formen. (Gall Jørgensen, 1993:33).⁸²

Gall Jørgensen har opstillet et diagram for Saussure' udtryks og indholds størrelser.

	Udtryk	Indhold
Form	Udtryksform	Indholdsform
Substans	Udtrykssubstans	Indholdssubstans

For Hjelmslev gives der essentielt kun to videnskaber: *formens*, der er lingvistikken, og som behandler alle kulturelt formbare områder overhovedet; og *substansens*, der er fysikken, og som behandler alle artikulationer i materien uden for formens konventioner.⁸³

Mellem disse to er der for Hjelmslev et vandtæt skot, siger Stjernfeldt. Den eneste passage varetages af den såkaldte *metasemiologi*, der redegør for de sproglige enheders karakter *bortset* fra de systemer, de indgår i, det vil sige deres rent *substantielle artikulation*.

Med denne skarpe spaltning, der repeterer den klassiske opdeling mellem ånds- og naturvidenskaber, afskærer man sig på forhånd, mener Stjernfeldt, fra indsigt i strukturens eventuelle indfældethed i verden og kommer derved til at sætte strukturen som rent arbitrær.⁸⁴

At den således aldrig siden kan komme til at udtale sig om verden, og at maden for den ikke er væsensforskellig fra alle andre menneskelige områder, kan da ikke undre, siger Stjernfeldt. (Stjernfeldt, 1987:40).

I udførelsen af denne tankegang benytter Stjernfeldt et klassisk semiotisk trick: kan vi ikke nå verden, siger han, må vi fokusere på diskurserne om den. En madens semiotik må således koncentrere sig om kogebøger, menukort og ugeblade. At sådanne analyser er centrale, er selvfølgelig helt evident. Man kan dog argumentere for, at den personlige smagsoplevelse på sin side er en fænomenologisk fordom, som ikke kan bortreduceres. Hvorfor fænomenologi, som allerede nævnt, er en eksplicit del af mit afsøgningsområde. Stjernfelts afgrænsning markerer nemlig to distinkte sider af smagsbegrebet, en *fænomenologisk* side overfor en sproglig eller *strukturel*.⁸⁵

Men for Hjelmslev er det påfaldende, påpeger Stjernfeldt, at han i opdelingen mellem fysik og lingvistik kommer til at overse dét punkt, hvori de mødes, og som betinger at metasemiologiens enheder ikke kan være vilkårlige størrelser, nemlig *kroppen*.

Metasemiologi-enhederne må jo nødvendigvis være af en art, der kan opfattes af den talende krop.

Et studium af udtrykssubstansen kan da ikke, siger Stjernfeldt, undvige at betragte de *sanser*, der overhovedet muliggør dannelsen af dens enheder. Det er et studie af fænomenologisk karakter, som Stjernfeldt kalder *perceptionsfænomenologi*. (Stjernfeldt, 1987:40).

Hvad maden angår, kan en smagens semiotik da ikke undlade at betragte det, man i bred forstand kalder *smagssansen*, hvilket jeg fokuserer på i afsnittet "*Madens artikulation*".

Videre har denne betragtning identificeret yderligere to poler. For *den gode smag* er intet værd uden tilstedeværelsen af *den dårlige smag*. Beskæftigelsen med det disparate omfatter således en inddragelse af smagens modpoler, hvilket jeg blandt andet fokuserer på i fortællingen Smagens Kannibaler, "*2 scenografiske måltider*". Her er Greenaways omdrejningspunkt at skabe dissonans og uregelmæssige svingninger i sammensætningen af kød og geometri, eller sanselighed og rationalitet.

Det er ofte disse forskelligheder, der støder, konstruerer og fremdriver plottet. Og hvor kannibaliseringen kalder på en nær tilknytning til kroppens grænser og til grænsedragning og grænseopløsning i forhold til andre relationer.

Madens struktur

Brillat-Savarin og Auguste Perret, gastronomi og arkitektur

Ved store, traditionelle middage i Frankrig bygges menuen op via suppe og fisk til kogt kød for at nå klimaks i *le rôti*.

Brillat Savarin's aforisme nummer XV: "*Koge kan enhver udlært Kok, - stege kan kun den fødte Mester*", er en befæstelse af denne opfattelse. (Brillat-Savarin 1986:24). Titlen "mester" tilhører efter Collins mening, ligesom "arkitekt", retmæssigt dem, som ikke blot fuldt ud mestrer ethvert kendt aspekt af deres kunst, men som fra fødslen er begavet med et guddommeligt talent fra musen.

"*On devient cuisinier, mais on nâit rôtisseur*", skriver altså Brillat-Savarin; "*On devient ingénieur, mais on nâit architecte*", skulle Auguste Perret ifølge Collins have skrevet et århundrede senere og nummerede det som aforisme nr. I. (Collins, 1998:172).⁸⁶

I gastronomien som i arkitekturen er det således ikke kun i strukturen, der er tale om en *indre ratio*.

I det efterfølgende afsnit "*Formens artikulation*" uddyber jeg parametre for formens "*indre*" og "*ydre*" dimension, der er defineret af Ida Engholm og Vita Riis.

Kompleksiteten af form, hvad enten det er design eller arkitektur gør at man ikke kan nøjes med at analysere ud fra dimensioner som form, funktion og konstruktion, men produktion, materialer, teknologi, markedsføring etc. er også nødvendige parametre.

Den *indre dimension* betinges af alle de forhold, som er bestemmende for funktion, det vil sige materialer, ergonomi, anvendelighed, produktion, teknik m.v. Og den *ydre dimension* har at gøre med alle de forhold som har indflydelse på det æstetiske, symbolværdien, og de ikke-funktionelle aspekter der giver kulturel værdi. (Engholm & Riis, 2001:151).⁸⁷

Strukturens indre ratio

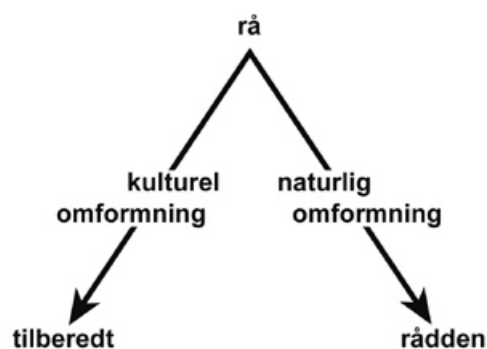
Ser man oplagt behovet for en struktur, ser man ifølge Stjernfeldt også behovet for en *strukturens indre ratio*. Det virker på forhånd utilfredsstillende, siger han, at antage en rent empirisk hjelmsleviansk tilgang, hvor man nøjes med at konstatere empiriske "afhængigheder" mellem enhederne. (Stjernfeldt, 1987:43).

Dermed ikke sagt, at en sådan fødeindtagelse ikke er sprogligt organiseret. Som jeg efterfølgende vil påvise, er Lévi-Strauss's klassiske analyse af triaden rå, tilberedt og rådden her et klassisk modeksempel.

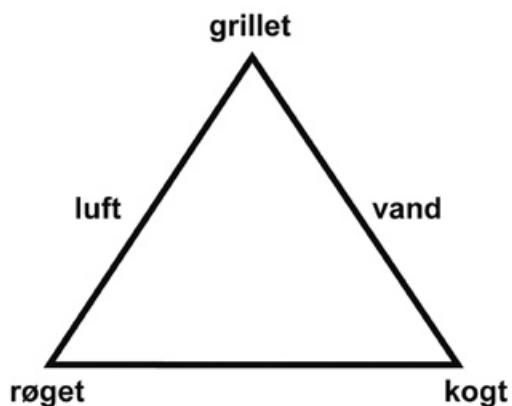
For hos Lévi-Strauss er kogekunsten et sprog, som siger noget om samfundet. Og det er modeller fra sprogvidenskaben, han benytter, når han opstiller den kulinariske triangel, hvor de tre yderpunkter som nævnt er rå, rådden og tilberedt. (Notaker, 1987:220).⁸⁸

Grundliggende er det rå udgangspunktet, derfra kan råvaren rådne via en naturlig proces, eller den kan tilberedes, det

vil sige koges eller steges, via en kulturel proces. Det tilberedte i trekanten er enten "stegt" eller "kogt", men repræsenterer for Lévi-Strauss to stadier i en kulturel proces, en udvikling fra *natur* til *kultur*.⁸⁹ I den forståelse er det stegte det, der er nærmest naturtilstanden, fordi det er i direkte kontakt med ilden. Af og til er det stort set ikke bearbejdet, for eksempel serveres en bøf med en stor del af det indvendige rå. Det kogte derimod har to lag kultur mellem sig og ilden, og to formidlere, vandet og kogekarret. (Notaker, 1987:219).⁹⁰ Hvorimod det råde er en naturlig omdannelse af det enten rå eller det tilberedte.

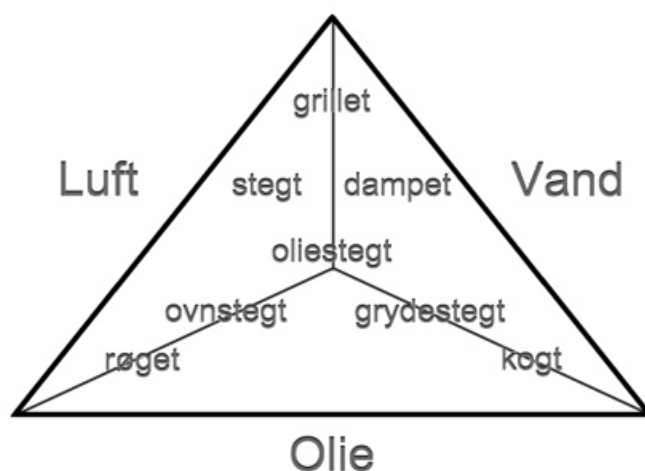


Så vidt er det ligetil at følge den franske socialantropolog, men når man går fra det abstrakte til det konkrete, begynder det at blive indviklet. Han vil have grillet, kogt og røget ind i sin trekant. Det grillede står øverst, nær det rå. Det kogte sætter han i nærheden af det råde. (Notaker, 1987:221).⁹¹ Det røgede placerer han i nærheden af tilberedt, fordi det er en omdannelse til en ret, som er mere varig, og som, i flere af de stammesamfund, han kender, har høj status. Det, der adskiller de to retninger fra hinanden, er deres forhold til ilden. Det grillede er i direkte kontakt med ild, medens det kogte skilles fra ilden ved vand og "det røgede" ved luft.



Men hvordan stemmer denne trekant med den første? Hvornår bliver kogt mad et resultat af en naturlig proces og ikke en kulturel?

Notaker mener, at Lévi-Strauss godt er klar over selvmodsigelsen. Når det gælder *metoden*, er kogning mere kulturel end røgning. Kogekarrene er varige, kulturelle produkter, medens træstativet, som de amerikanske indianere bruger til røgning, bliver ødelagt efter brug. Ser man derimod på resultatet, er røgning en mere varig form for mad og dermed mere kulturel. Det kogte er på sin side nærmere selvudslettelsen. (Notaker, 1987:222).⁹²



I sprogforskeren Adrienne Lehrers videreudvikling af trekanten til et tetraeder, er det artificielle borte. Ideen er Lévi-Strauss's, men den konkrete udformning er Lehrers, og hun har fjernet de oprindelige abstrakter, som hun ikke tror på. (Notaker, 1987:224).

Lehrer opnår dermed en slags oversigt over forskellige madlavningsteknikker, vel og mærke uanset kultur. Men det er ikke et skema, som forsøger at sige noget om strukturerne i de menneskelige samfund.

Lehrer har blandt andet påvist, at de forskellige ord for madlavning i forskellige sprog ikke kan sammenlignes. De har mere omfattende betydning i et sprog end i et andet. (Notaker, 1987:225).

Jeg vil efterfølgende afprøve denne madens struktur, eller rettere forfølge strukturens indre ratio i min undersøgelse af projektet "*Cintura di Orione*".

"*Cintura di Orione*" er et af Alessi's mest komplicerede forskningsprojekter. Udgangspunktet for forskningen er AliBab's tekniske definitioner for kogning og stegning, der er tilføjet Alessi's teorier omkring formgivningens nødvendige parametre.

Ser man på praksis i de forskellige samfund, er det klart, at forskellen mellem stegt og kogt ikke kun er et spørgsmål om udvikling henimod en mere teknisk kultur eller civilisation. Stegt og kogt deler sig også efter andre skillelinier.

For det første er det et gennemgående træk, at der er større social prestige forbundet med stegt mad end kogt. Ved fester spises stegte dyr og udskæringer. Flæskesteg, lammelår og roastbeef er festmad, medens gryderetterne hører med til dagliglivet.

Et andet skel i opdelingen mellem kogt og stegt går mellem mand og kvinde. Det er kvinden, som koger, som står for den daglige mad. Men når der er fest, træder manden frem som kok og stegemester. (Notaker, 1987:220).

I fortællingen, Smagens Kannibaler, "2 scenografiske måltider", husker General Loewenhielm sin middag i Paris på Café Anglais, hvor køkkenchefen var "... en Bordets Mester, ... endskønt forbløffende nok Kvinde ...". (Dinesen, 1952:51).

Distinktion mellem natur og kultur

Hvad er det så Lévi-Strauss prøver at vise?

Han fastholder, at strukturer ikke kun er begrænset alene til sfærer som mytologi, kunst, etiketteregler eller politisk ideologi, men at de også kan findes i en transformeret form indenfor madlavningsområdet. Og han konkluderer at vi har: "... a right to conclude that we have reached a significant knowledge of the unconscious attitudes of the society or societies under consideration". (Lévi-Strauss, 1958:86).

Det næste trin i Lévi-Strauss's tænkning omkring maden skete i løbet af hans studie af de amerikanske indianeres mytologi.

I værket "Det rå og det kogte" fra 1964 ændredes ifølge Mennell således hans opmærksomhed fra "gustemes" eller smag til madlavningens grundlæggende arbejdsproces. (Mennell, 1985:8).

Han påviste, hvordan sondringen, Lévi-Strauss kalder det *distinktionen*, mellem den rå mad og den tilberedte mad i menneskets tankegang er koblet med den grundlæggende sondring mellem *natur* og *kultur*. Mellem det der befinder sig i naturtilstanden, og det som er forvandlet eller bearbejdet ved en menneskelig indsats.

Allerede det at samordne madlavningsteknikker med natur/kultur distinktionen kræver nogen mental gymnastik. Med hensyn til grillering, stegning og rygning, der, af Lévi-Strauss identificeres med naturen, fordi de hver for sig kræver et minimum af udstyr som bringer råvaren ret direkte i kontakt med ilden.

I parentes grillering mere end stegning, og stegning mere end rygning; under alle omstændigheder er de i kontrast til kogning, som kræver en menneskeskabt beholder eller container og derfor identificeres med kultur. På den anden

side er resultatet af stegning og kogning mere vendt mod naturens side og rygning mere mod kulturen. Hvorfor? Af flere grunde. Rygning transformerer maden til en menneskeskabt konserveret substans. Stegning foranlediger den mindste ændring af maden. Og Lévi-Strauss identificerer kogning med det rådne, helt enkelt fordi visse stammer hævder dette synspunkt. Men hvad angår europæisk tankegang synes forbindelsen alene at være funderet på det franske ord for en form for stuvning - *pot-pourri*. (Mennell, 1985:9).⁹³ Hvis teknikker som oliestegning endvidere skal bringes ind i figuren, må det som Lehrer har gjort ændres fra en kulinarisk trekant til en kulinarisk trefod ved at tilføje et tredje ben, der repræsenterer olie som et kogemedium på linie med luft og vand.

Kritik af Lévi-Strauss' kulinariske trekant

Ved første øjekast kan den kulinariske trekant opfattes som et miskmask af nonsens, den kritiseres også af flere. Jeg vil her benytte Notaker og Mennell.

Ifølge Mennell prøver Lévi-Strauss på at vise strukturer, der er underliggende for tænkningen om mad som symptomer på menneskelig tænkning i almindelighed.

Men når han forsøger at forklare en forkærlighed for bestemte typer af mad, især i en mere kendt kontekst for det europæiske samfund, synes hans kulinariske trekant ikke at være ham til megen hjælp, og han må ty til argumenter, der langt mere er baseret på sund fornuft. (Mennell, 1985:9).

Eksempelvis argumenter han for, at: *"boiling provides a method of preserving all meat and its juices, whereas roasting involves destruction or loss. One suggests economy, the other waste; the second is aristocratic, the first plebeian. This aspect of the matter is obvious in societies which stress status differences between individuals or classes"*. (Lévi-Strauss, 1968:48).

Han bruger dette argument for at forklare, hvorfor attenhundredetallets udgivere af *Encyklopædier* inspireret af den demokratiske ånd lovpriser kogt mad som *"one of the most succulent and nourishing foods available to man"*. (Mennell, 1985:10).

Gastronomen Brillat-Savarin har ellers øst sin ringeagt ud over kogt kød. I sin *"VI. Meditation"* opdeler han således mennesker der spiser kogt kød, i fire ikke ligefrem flatterende grupper. (Brillat-Savarin 1986:114).

Der kan være en god del af sandhed i Brillat-Savarin's argument. Især var kogning den væsentligste måde for bønder at lave mad på, og klasser højere oppe ad den sociale rangstige kunne forventes at distancere sig fra den.

Men man behøver næppe en strukturalistisk forhammer for at knække denne empiriske nød. Argumentet er, siger Mennell, for primitivt til at være til megen hjælp, eksempelvis den omtalte detaillerede forskel mellem fransk og engelsk mad. (Mennell, 1985:10).⁹⁴

Under alle omstændigheder er der flere afvigende tilfælde, hvor der ikke er social prestige ved stegt mad; tilsyneladende sætter tjekker stor pris på kogt kød, modsat deres nære slægtninge slovakker og polakker.

Lévi-Strauss kan kun nå frem til, at *"The reason why the Czechs hold boiled meat as a man's food may be that their traditional society was more democratic in character than that of their Slovak or Polish neighbours"*. (Lévi-Strauss, 1968:485).

Dette er ifølge Mennell, en historisk øvelse baseret på ren, og ikke plausibel, gisning.

Det er også værd at notere sig, at Lévi-Strauss med sine argumenter om bevaringen af næringsværdien ved at koge og modsat tabet af den ved stegning, så vel som at den sociale konnotation af de to processer, slører distinktionen mellem det ernæringsmæssige og det æstetiske.

Jeg finder det afgørende at opretholde denne distinktion.

Lévi-Strauss har endnu en refleksion, som på en måde viser hans dristighed og åbenhed over for nye tanker, men som samtidig, som Notaker påpeger, nærmer sig det parodiske. Han får kannibalisme indpasset i modsætningen kogt/stegt.⁹⁵ En fra mange sider omdiskutabel tanke. Svagheden hos Lévi-Strauss er netop detaljerne; han er mest interesseret i helheden. Når han betragter maden, er det som en del af samfundet. Som socialantropolog studerer han de forskellige forhold mennesker imellem, men han nærmer sig problemet på en anden måde end den tidligere feltantropolog, som prøvede at se et mønster i et lille og ofte isoleret samfund. Men Lévi-Strauss ville altså også se mere omfattende eller grundlæggende strukturer.⁹⁶

Mad og Myte. En diakron kontra et synkron begrebsforklaring

Måltidets elementer berører som nævnt også det mytologiske. For Lévi-Strauss er forholdet mellem mad og myte unikt. I *"Mythologiques"* siger han således, at indianerne i deres myter lægger hovedvægten på forskellen i dyr og menneskers spisevaner.⁹⁷

Findes den samme forskel i andre kulturer, når det gælder måden at tilberede maden på?

Her benytter Lévi-Strauss det japanske køkken som argument. Det japanske køkken er specielt, fordi man serverer maden i sin enkle og oprindelige form. Der hersker en enkelhed og oprindelighed i tilberedningen af retterne, og der er klare skillelinier mellem retterne hver for sig, og mellem de enkelte dele en ret består af.

På den anden side har hver ingrediens forskelligt betydningsindhold, de kan eksempelvis være knyttet til de forskellige årstider, og de har desuden alle deres egen tilberedningsmetode.

Den æstetiske præsentation spiller også en vigtig rolle.

Det er også kendetegnende, at det japanske sprog indeholder en række onomatopoietiske ord for at udtrykke madens

stoflighed, lugt, smag, konsistens, og disse er uhyre betydningsfulde når det gælder opfattelsen af mad. (Kolstad og Rønning, 1979:11).

Lévi-Strauss definerer ud fra disse observationer en *diakron* kontra en *synkron* begrebsforklaring.

I strukturalisme og semiotik er *diakroni* studiet af strukturers forandring over tid. Og *synkroni* studiet af en struktur på et givet historisk tidspunkt. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:488 og 522).⁹⁸

For at eksemplificere dette beskriver han en formel japansk middag, der er en meget indviklet affære med mange forskellige retter, som har deres eget navn, med forskellige kategorier for retter osv. Som pendant hertil har han på et afsidesliggende sted, en ø som sjældnen blev besøgt af udlændinge, ikke kunnet få svar, når han spurgte, hvad der kom først, og hvad der derefter fulgte. Men derimod svar som: denne ret er den midterste, denne til højre og denne til venstre, denne i forgrunden og denne bagerst på det lille bord, maden bliver serveret på.

I en antropologisk terminologi kan man beskrive dette ved at sige, at på fastlandet tænkte kokkene diakront, mens de på øerne tænkte synkront.

I europæiske madtraditioner fra det 17., det 18. og det tidlige 19. århundrede er begreberne stærkt repræsenteret. Haute Cuisine er som beskrevet primært et repræsentationskøkken. Vægten lå ikke på den smagsmæssige finesse, men på at præstere et *show off*. Altså mængde, sjældenhed, præstation. Måltiderne indeholdt efter tur supper, entrées, stegeretter og desserter. Det var ikke så meget kvantiteten af retter, som var forbavsende, men indplaceringen af retterne. Der var ingen betænkelighed ved at servere en pâté som en *entremet* og søde retter som en *entrée*.⁹⁹

Måltiderne var i Lévi-Strauss' terminologi både diakrone og synkrone. Det vil sige, at man havde flere retter, diakroni, men at disse retter havde mange mindre elementer, småretter, som blev serveret og fortæret samtidigt, synkroni.

Det synkrone element er gennem tiden nærmest forsvundet. Men det findes endnu blandt andet i Rusland, hvor man ikke bare serverer en mængde kolde retter samtidigt, men også alle drikkevarer, tør vin, sød vin, øl og vodka, cognac og champagne. Alt fortæres stort set samtidigt. (Kolstad og Rønning, 1979:12).

Jeg vil her pege på at det danske smørrebrødsbord har en synkron og en diakron del, men de er skilt fra hinanden. Ida Davidsen fra smørrebrødsdynastiet "*Davidsen*" i København, har blandt andet skabt "*Brandmandens natmad*", hvor grøntsager, kød og salat mødes. Samt stykket "*Kogekonens Natmad*" der gengives i bogen "*Om smørrebrød jeg ved*" fra 1998. (Davidsen, 1998:84).¹⁰⁰

"*Kogekonens Natmad*" er med den diakrone sammensætning pølse, ost, grøntsager og syltetøj, på én gang en småretternes synkroni. Sådanne detaljer er vigtige, fordi de er indicier fra den verdensanskuelser, som præger en kultur.



Fra Ida Davidsens
bog "Om smørrebrød
jeg ved", stykket
"Kogekonens Natmad".

Den ydre og den indre verden

Man kan stille spørgsmålet, hvad der sker, når globaliseringen medvirker til, at maden bliver den samme over hele verden?

En af Lévi-Strauss's hypoteser er, at i århundrede, ja årtusinder, har forskellige madvaner og forskellige spiseskikke været måden, en kultur har givet udtryk for sin egenart på. Den lokale kultur, den lokale identitet er i færd med at forsvinde, og kulturerne vil derfor finde nye udtryksformer for deres egenart, mener han. (Kolstad og Rønning, 1979:12).¹⁰¹

Repræsenterer vor tids teknologisk fremstillede mad eksempelvis noget nyt i forhold til Lévi-Strauss's trekant? Frysetørret kaffe, eller suppe, det er hverken rå, kogt eller stegt. Det er teknologisk mad, og der er en slags universelt præg over denne type af mad i hele den industrialiserede verden.

I tillæg er moderne mad ofte uden særlig karakter i den forstand, at madens oprindelige form er blevet ukendelig. Et kødstykke ser ikke ud til at komme fra et dyr. Det kunne være en slags grøntsag, det er noget man henter i køledisken i supermarkedet.

Er det ensbetydende med, at maden har mistet den mytologiske betydning, men tabuet holder sig?

Lévi-Strauss siger, at en kulturs sjæl findes i dens mad, underforstået, ikke bare i maden. Det at spise er dermed en meget betydningsfuld handling, igennem hvilken vi indlemmer os selv i en del af den naturlige verden omkring os.

(Kolstad og Rønning, 1979:10).

Jeg har valgt at fokusere på denne problemstilling, og i min sidste fortælling, *Det nye Millennium, "Madens repræsentation i Cyberspace"*, ønsker jeg at udvide spørgsmålet omkring teknologisk mad til også at omfatte problemstillingen om forholdet til kunstig mad.

Forfølger man Lévi-Strauss' tankegang, at vi gennem måltidet kommer omgivelserne nærmere, nærmere til det punkt, hvor grænsen mellem den ydre og den indre verden ophører, så vil det rumlige fænomen cyberspace i en sådan proces, hvor vi skaber dele af os selv ud fra den ydre verden, være interessant at studere.

Krydderier, mytens bibeholdelse?

Mad bliver ikke bare kogt og stegt, den bliver også tilsat forskellige smagsstoffer, når den krydres.

Lévi-Strauss har en helt speciel tolkning af krydderier, der er anderledes end eksempelvis den svenske sociolog Sten Andersson, som jeg refererer til i fortællingen, *Det nye Millennium, "Madens repræsentation i Cyberspace"*.

Lévi-Strauss påpeger, at krydderierne ikke bare fungerer som smagstilsætning, eller som Andersson mener som en form for realisme, det er "*trygt at drukne hamburgeren i ketchup, hvis kødet er noget ukendt og fremmed*". (Andersson, 1980: 120).

Den amerikanske filosof Caroline Korsmeyer siger videre, at traditionen fastholder, at smag retter opmærksomheden "indad" mod ens egen krops tilstand.

Når man opfanger en smag, som eksempelvis karry, er smagen fænomenologisk lokaliseret i ens mund, næse og hals; fornemmelsen opfattes som en forandring i kroppen. (Korsmeyer, 1999:96).

Men for Lévi-Strauss har krydderierne en funktion i den forstand, at de bidrager til at skabe kontakt med overnaturlige verdener og fænomener. (Kolstad og Rønning, 1979:15).

I den opfattelse kan krydderier på sin vis bruges som en form for kommunikation med udenfor liggende kræfter. Brug af krydderier er derfor i Lévi-Strauss' tænkning beslægtet med trolddom.

Og det interessante ved Lévi-Strauss er netop, at han vover at betragte sociale og kulturelle fænomener fra uvante synsvinkler.

Mytologier og Marmythologier

Som nævnt har Lévi-Strauss's teorier givet anledning til mange former for kritik. Her vil jeg nævne den ustyrlige og imponerende illustrerede bog "*La langue verte et la cuite*" med undertitlen "*étude gastrophonique sur la marmythologie musiculinaire*" fra 1968.

Det er et værk, der bobler over af drillerier og ordspil. "*Den grønne og kogte tunge*" hedder bogen, men "*langue verte*" betyder også slang, og «*la cuite*» betyder ikke bare det kogte, men også en brandert. Marmythologie er sammensat af marmite, som betyder lergryde, og mythologie, som hentyder til Lévi-Strauss's firebindsværk "*Mythologies*". Musicullinaire er på tilsvarende måde en kombination af det kulinariske og musik, et klart hip til Lévi-Strauss's brug af musikalske begreber i dispositionen af sine bøger. Dette understreges yderligere gennem ordet *étude*, som betyder både afhandling og etude. (Notaker, 1987: 223).

Forfatterne er Noël Arnaud fra Patafysisk College og Asger Jorn, direktør ved Skandinavisk Institut for Sammenlignende Vandalisme. (Jorn og Arnaud, 1968:7).

Ved siden af retter som "*Sermon fumé*" og "*Contrecôte de danse*" findes der forklaring på forholdet mellem natur og kultur.¹⁰²

Jeg mener at det nævnte værk er en passende overgang til det efterfølgende afsnit om smagens og formens artikulation. Passende fordi Jorn og Co.'s *étude* viser kulturen som det omkalfatrede resultat af polariseringen mellem det naturlige og det artificielle.

Det semiotiske register.

En aperitif til en madens semiotik

Men intet måltid bør begynde uden en drink. Eller en aperitif, der ifølge den franske filmkunstner Luis Bunuel er én af "*denne verdens glæder*". (Bunuel, 1983:?).

Som en passende aperitif til en madens semiotik har jeg benyttet Frederik Stjernfelts artikel: "*En duft af jeg ved ikke hvad*", hvor han har kastet sig ud i et sammenbidt (sic!) teoretisk forsøg på at overveje grundforholdene omkring madens artikulation. (Stjernfelt, 1987:39).¹⁰³ Trods de ækvilibristiske træk, er Stjernfelts læsning i sig selv en speciel nydende konsumption. Centralt er Stjernfelts spørgsmål: Er det muligt at opstille en madens semiotik? Jeg vil efterfølgende afprøve dette spørgsmål.

Semiotik, semiologi

Hvad er semiotik, eller semiologi?

Jeg ser det her som studiet af tegn, både deres dannelse, udveksling og struktur. Og fællesbetegnelsen er semiotik. Semiologi er den betegnelse Ferdinand de Saussure brugte om det tegnstudium, der er en generalisering af hans strukturelle sprogvidenskab, og som dannede model for strukturalismen og den europæiske semiotik.

Semiotik er en betegnelse, som blandt andet den amerikanske filosof og matematiker Charles Sanders Pierce brugte om sin logiske tegnteori. Den bygger som nævnt på et alment tegnbegreb og ikke et sprogligt.¹⁰⁴

Mens Saussures semiologi havde sin storhedstid især i Europa indtil omkring 1980, har Pierces semiotik gradvis vundet større udbredelse og er stadig under udvikling.¹⁰⁵

I bogen "*Semiotik*" påpeger Keld Gall Jørgensen, hvordan Roland Barthes, der på flere måder har været en personificering af semiotikken, har beskrevet sit møde med semiotikken.

Barthes fremhæver dens foreløbige karakter og den evige forventning, som han knytter til den semiotiske indsigt. Semiotikken er for ham et eventyr, et *adventure*, noget der skal komme og måske åbenbare sig som så betydningsfuldt, at han ligefrem er nødt til at gå ind i det for at forstå det. Der er kun én vej, som man siger. (Gall Jørgensen, 1993:9). Et synspunkt der skaber en parallel til arkitekturen, til det at "gå ind i" formen. I fortællingen Ingeniørarkitektur, "*En frokost i rue Rayonard med udsigt til Eiffeltårnet*" benytter jeg Barthes eventyr om Eiffeltårnet til at gå ind i tårnets struktur.

Hvad er det så semiotikken hævder?

Måske ikke andet end at verden kan læses, siger Gall Jørgensen, men det er også en del. (Gall Jørgensen, 1993:13).

Ret beset analyserede Roland Barthes en bred vifte af kulturfænomener, fra cykelløb og fribrydning over marsmænd og legetøj til japanske hverdagsritualer; og han kaldte sin tilgang for semiotisk.

Gall Jørgensen definerer kort og godt semiotik som studiet af *betydningsproduktionens mulighedsbetingelser*.

Det vil sige studiet af, hvad betydning er, hvor og hvordan den kan opstå, og hvordan den kan transformeres til og forbindes med andre betydninger.

Semiotikken fokuserer ikke på konkrete betydninger, ikke på *hvad* et givet fænomens betydninger er, men på *hvordan* det kan være, at der findes betydning. (Gall Jørgensen, 1993: 13).¹⁰⁶

Jeg har med fortællingerne ønsket at demonstrere, *hvordan* semiotikken kan appliceres på områder som gastronomi og arkitektur.

Jeg har været meget inspireret af Roland Barthes, fordi han formår at bruge semiotikken til at sige noget afgørende om konkrete og fagspecifikke spørgsmål.

Det semiotiske grundsynspunkt

Det er indlysende lettere at sige, hvad semiotik ikke er, end hvad det er.

Ifølge Gall Jørgensen er semiotikken ikke en videnskab, men man kan godt arbejde med den videnskabeligt.

Når den ikke er en videnskab i traditionel forstand, er det fordi, den ikke har et veldefineret *objekt* og nogle *koncise metoder* til at studere dette objekt; men det er vel ret beset kun de mest eksakte videnskaber, der kan gøre sig håb om at opfylde disse kriterier for videnskabelighed.

Human- og socialvidenskabernes objekter er nødvendigvis af en sådan karakter, at afgrænsningen af dem og definitionen på dem "flyder" med den videnskabelige behandling af dem. (Gall Jørgensen, 1993:159).

Når jeg alligevel vil påstå, at man godt kan arbejde videnskabeligt med semiotik, er det fordi, den trods alt indsnævrer sit objekt til alt, hvad der indgår i tegnrelationer. Så blændende udlagt, påpeger Gall Jørgensen, af Umberto Eco: alt hvad der kan bruges til at lyve med. (Gall Jørgensen, 1993:159).

Men også fordi semiotikkens metode består i at fokusere på betydningsproduktionen som sådan. Hvormed et slægtskab til arkitekturen, det rumlige, og dets betydning er opstået. Med betydning mener jeg indholdet af eller meningen med et tegn eller en tekst. Når trafiklyset lyser grønt, betyder det kør. Når en silhuet af en kvindeskikkelse er anbragt på en dør, betyder det dametoilet.

Betydning fremstår, fordi tegn og tekster både er bestemt af deres struktur og deres brug.¹⁰⁷

Betydning i sproget og andre tegnsystemer kaldes ofte deres

semantik. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:481).

Når semiotikken i sin tværfaglighed bevæger sig ind på andre fagområder: lingvistik, psykoanalyse, biologi, fysik, og her altså formgivning, så sker det naturligvis ikke med ambitioner om at erstatte disse.¹⁰⁸

Det er mit håb at berige fagområderne med en semiotisk optik.

Dette skal fremhæves, fordi semiotikken ofte kan forekomme "imperialistisk", når den trænger ind på andres felter. Semiotikkens imperialistiske tendens opvejes imidlertid af dens insisteren på, at sandheden er dialogisk.

For til trods for uoverskuelige empiriske vanskeligheder vedbliver mennesker med at kommunikere på tværs af sprog, kulturer og fortolkningsfællesskaber, og det er semiotikkens opgave at forklare, hvordan dette kontrafaktisk kan lade sig gøre.

Det spændende er, om kommunikationen af gastronomien såvel som arkitekturen kan forklares ud fra disse metoder.

Semiotikkens metodiske fundament

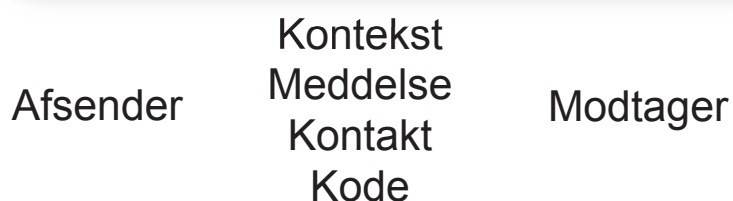
Den russiske sprog- og litteraturforsker Roman Jakobson, er på mange måder også en central skikkelse i semiotikkens historie. Han er som nævnt ophavsmand til betegnelsen strukturalisme, som semiotikken på godt og ondt er forbundet med.

I sit videnskabelige arbejde demonstrerede han strukturalismens grundideer. Han var med til at grundlægge den moderne lydlære, eller fonologien. (Gall Jørgensen, 1993:62).¹⁰⁹

Men Jakobson er først og fremmest ophavsmand til en række teorier, som har den ejendommelige status, at de hverken kan bevises eller modbevises. Derfor kan de delvis forklares ud fra *abduktion*.

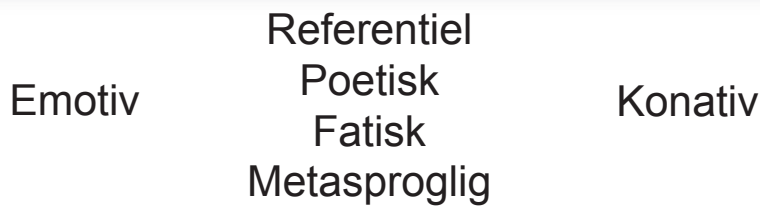
Et eksempel på kreative abduktioner hos Jakobson er hans

Kommunikationens faktorer:



Roman Jakobsens teori om kommunikationens faktorer omfatter at kommunikation altid vil rumme seks faktorer. (Efter Gall Jørgensen, 1993).

De til faktorerne knyttede sprogfunktioner:



teori om, at en hvilken som helst kommunikation altid vil rumme de følgende seks faktorer.

Problemet med semiotikkens metodiske-teoretiske fundering hænger sammen med dens dobbelte relation til videnskaben, der består i, at den både er en videnskab blandt videnskaberne og et redskab for videnskaberne. Denne double-bind situation giver flere mulige tilgange til semiotikken. Gall Jørgensen anvender følgende tre: Den *historiske*, den *tegndefinitoriske* og den *subjektive*.

Den historiske tilgang illustrerer Gall Jørgensen med Roman Jakobsons ord: *"Enhver meddelelse består af tegn, og videnskaben om tegnene, semiotikken, beskæftiger sig med de generelle principper, der ligger til grund for en hvilken som helst tegnstruktur og med karakteren af den udnyttelse af tegn, der finder sted i meddelelser. Desuden udforsker semiotikken særegenhederne ved de forskellige tegnsystemer og ved de forskellige typer af meddelelser, der fremkommer ved anvendelsen af forskellige arter tegn. Denne videnskab, som blev forudset af det 17. århundredes filosoffer og som fra slutningen af 1860'erne indgik i Charles Sanders Peirces program - og omkring århundredeskiftet også i Ferdinand de Saussures under betegnelsen sémiologie - undergår i dag en hurtig og livlig udvikling"*. (Jakobson, 1979:104).¹¹⁰

Hvorfor er studiet af tegn relevant her?

Sproget er et eksempel på et rent semiotisk system.

Alle sproglige fænomener, fra de mindste komponenter til hele ytringer og ytringsudvekslinger, optræder altid og udelukkende som tegn.

Det er min påstand, at studiet af tegn imidlertid ikke kan begrænses til sådanne eksklusivt semiotiske systemer, men også må beskæftige sig med anvendte semiotisk strukturer som eksempelvis arkitektur, klædedragt eller kokekunst.

Det er ganske vist sandt, siger Jakobson, at vi ikke bor i tegn, men i huse; det er imidlertid lige så indlysende, at bygmestrenes opgave ikke blot består i at forsyne os med huler og ly.

De seks sprogfunktioner findes i forskellige blandingsforhold i forskellige tekster eller meddelelser. Den *poetiske* sprogfunktion findes eksempelvis i litteratur.

I tekster der refererer til objekter i "virkeligheden" dominerer den *referentielle* sprogfunktion. Eksempelvis reporter.

Den *metasproglige* funktion støder man på uden for "meta" meddelelsens umiddelbare niveau, når man forklarer eller definerer. Eksempelvis ordbøger, leksika, teoribøger.

Endelig er der den *fatiske* sprogfunktion, som fokuserer på kontakten mellem afsender og modtager, "hallo, er du der endnu" og "nej, hør nu her!".

Den *konnative* sprogfunktion er markant i reklamer og i alle meddelelser, der sigter mod at få modtageren til at gøre noget bestemt. Eksempelvis: ordrer, love, regulativer.

Den *emotive* sprogfunktion dominerer i tekster, der giver udtryk for afsenderens følelsesmæssige tilstand, ved brug af udråbsord: "pokkers også", "numme-num". Eksempelvis dagbøger, breve, small-talk. (Efter Gall Jørgensen, 1993).

Det er vigtigt her at konkludere at i enhver bygningsstils konstruktionsprincipper, specielt i organiseringen af det tredimensionelle rum, er der tydelige eller latente udtryk for *semiosis*.¹¹¹

Jeg vil endvidere fremhæve at enhver bygning ifølge Jakobson, på samme tid er en art tilflugtssted og en vis form for meddelelse. På lignende måde tilfredsstiller enhver beklædningsgenstand visse klare nyttehensyn og udviser på samme tid forskellige semiotiske egenskaber. (Jakobson, 1979:109).

Det er et essentielt kodeord i mit arbejde, at Jakobson påpeger, at et historisk og geografisk studium af mode og kogekunst ud fra et semiotisk synspunkt kunne føre til mange interessante og overraskende typologiske konklusioner.

Madens egennavn, madens fællesnavn

Jeg vil her søge at vise, at madens artikulation er sammenvævet med sprogets, og videre i afsnit 3, med formens artikulation.

Ifølge Stjernfeldt kan man betragte forholdene omkring en gastronomisk forskel som den mellem *kage* og *brød*. Madens kagen oftest behæftes med et egennavn, prædikeres det anonyme og helt ned i sin krumme masseagtige brød.¹¹²

Sarah Bernhardt, Othello, Mozart, Napoleon, Rubenstein og Maidelaine. Kagen er i sig selv en afsluttet, individuel artikulation, men af heterogen art. Den er en specifik kombination af smagende enkeltdele. Stjernfeldt betegner den på en surrealistisk facon med reference til Georges Bataille, som sådan at have et bataille'sk ødselt overskud. Strengt taget kunne man leve af det lidet signifikante brød alene, men et *måltid* fordrer større artikulation.¹¹³

For brødets naive uforanderlighed gør det uanvendeligt alene til åbningen af den sociale gensidighed om måltidet. Hertil kræves det kageagtige egennavn. Det er her værd at mærke sig at - her inddrager Stjernfeldt den danske rationalistiske lingvist Viggo Brøndals brug af egennavn - Brøndals proprium netop er en tom mulighedsramme, som det er sætningssyntaksens formål at udfylde. (Stjernfeldt, 1987: 44).¹¹⁴

Brødets fællesnavne er naturligvis blot egennavne med bredere reference end de individuelle kagenavne, det er en forskelsløs del af en homogen masse, munkebrød, irsk bondebrød, pelsjægerbrød, westfalsk skinkebrød. Generelt er madtraditionernes karakter af egennavne, siger Stjernfeldt, sandsynligvis en helt central del af det mystiske begreb, nationalkarakter. Man skal ikke meditere længe over eksempelvis danskheden siger Stjernfeldt, før begreber som flæsketeg, frikadeller, sild og snaps med en besynderlig stædighed dukker op. (Stjernfeldt, 1987:44).

Man kan sige, at det nye køkkens tilgang, det moderne, det vil sige råvarens metafysik, og postmoderne, det vil sige

collage-kombinatorikken, begge er elementer i en skærpet udgave af den *egennavns*-strategi, der er madens. Råvarerne er herefter genuine, aurabeklædte repræsentanter *for sig selv*, dvs. deres art, årstid og land, i de mystificerende modlysoptagelser i kogebøgerne. De er i Stjernfeldts udlægning en art madens stavelser med rødder i en simuleret naturcyklus og nationalegn og derfor *egennavne* med en bredere referens. (Stjernfeldt, 1987:45).¹¹⁵

Som allerede påpeget er dette i Lévi-Strauss' analyser eksemplificeret ved det engelske køkken, som modsat det franske køkken, der forvandler ingredienserne og blander elementerne, hovedsageligt består af én hovedmodel. Enkle retter som omgives af sjældne og eksotiske produkter: te, portvin, appelsinmarmelade, chutney etc. Disse dele har ingen central plads i måltidet, de danner ifølge Lévi-Strauss, så at sige måltidets aura. (Kolstad og Rønning, 1979:11).¹¹⁶

Til denne måltidets rodfæstethed i den råvare der er et egennavn, fordi den hedder sig selv, kommer den unikke komposition i serveringen selv: "*Åh, det smager pragtfuldt! Hvor har du den opskrift fra?*" "*Den har jeg selv fundet på...*" "*Ih, hvad kalder du det...?*". (Stjernfeldt, 1987:46). Sammenfattende er råvarens ægthed og kompositionens kunst ifølge Stjernfelt, to måder at styre maden og gøre den til egennavn på.

Smagen og formens kvintessens

Spørgsmålet er nu, hvorledes dette kaotiske bidrag af oplevelser for en Michel Serres' *k corps mêlée*, som Stjernfelt udtrykker det, er modtageligt for systematisk *betydningsartikulation*.¹¹⁷

Man kan let argumentere for, at et velkomponeret måltid eksempelvis fordrer en gradvis vækst i smagsfylden, så en voldsom ret ikke skygger for en delikatesse, ligesom den enkelte serverings succes bunder i skånsom anvendelse af de håndfaste semantiske paradigmer i smags- og følesans. Hermed er, hånden på maven, siger Stjernfelt, imidlertid næsten intet sagt, og konkluderer derpå i et genialt sprog, "*Smagsoplevelsens kvintessens forbliver i duftens infinitte orgel af karakteristiske artikulationsmuligheder*". (Stjernfeldt, 1987:41).

Disse muligheder så ubegribelige for teorien, mener Stjernfelt, at man må antage, at en gastronoms dannelses bortset fra de rent køkkenpraktiske færdigheder i vidt omfang består i en memorering af de enkelte råvarers duftindtryk under forskellige tilberedninger, så han fra dette erindringskatalog kan sammensætte sin ret og komponere sin menu. (Stjernfeldt, 1987:41).

En fortræffelighed der ofte er symbolsk med andre kunstneriske evner. I arkitektur, som i gastronomi, drama og musik, nævner Collins, er der to slags kunstnere; de sjældne og usædvanlige talenter som kan skabe originale værker, og

de mindre begavede, hvis kald det er at bearbejde, fortolke eller assistere.¹¹⁸

I forlængelse heraf mener han, at i gastronomien er der ikke knyttet nogen prestige til nyheder i sig selv.¹¹⁹

I kogekunsten, som i en hver anden kunstart, er de eneste værdier, der anerkendes, de som drejer sig om grader af fortræffelighed. For arkitekturen gælder, mener Collins, at tilbagegangen opstod, da arkitekterne glemte dette, og begyndte at bekymre sig om de var "moderne" eller "reaktionære", frem for om deres arbejder var gode eller dårlige.

Collins påpeger i "*Den Gastronomiske Analogi*", at hidtil ukendte opskrifter for tilberedning af retter selvfølgelig opfindes hyppigt. Men at de gamle opskrifter bevarer stadig den samme anseelse og prestige, som de havde før.

Bogstaveligt er de, siger Collins, idet han benytter Frank Lloyd Wright's terminologi, "*in the nature of materials*", og derfor vil deres æstetiske egenskaber aldrig blive forældet. Som bevis på disse tanker henviser Collins til opskrifterne i Viard's "*Cuisinier Royal*", der alle kan findes i den seneste udgave af "*L'Art Culinaire Français*". (Collins, 1998:171).¹²⁰

Madens diskursive register

Bevæger vi os nu fra det *perceptionsfænomenologiske register* til det, Stjernfeldt kalder madens *diskursive register*, er det let at se disse sekundære betydninger som regulatorer for duftoplevelsens uoverskuelighed.

De forskellige dogmer, hvidvin-fisk, rødvin-kød, hedvin-dessert og suppe-steg-is, er ifølge Stjernfeldt simplificerede inddæmnninger af duftområdets uoverskuelighed, som enhver vil vide, der har prøvet den frydefulde oplevelse, det kan være eksempelvis at drikke rødvin til fisk. (Stjernfeldt, 1987:42).

De forskellige traditioner og ideologier der kan tilordnes måltidet og indskrænke og definere udbuddet af kombinationsmuligheder, fungerer tilsvarende: fransk køkken, kinesisk køkken, italiensk køkken og så videre, med hver deres sæt af indbyggede smagskombinationslove.

Ja, fra alskens traditionelt semiotiske områder kan der tilflyde maden bestemmelser, der begrænser madens kombinatorik ved at gøre den til udtryk for sine egne, allerede formede tegn. Dét Barthes med Hjelmslev kalder *konnotation*.¹²¹

Stjernfeldt eksemplificerer dette ved at argumentere for at man kan nægte at spise sydafrikanske råvarer af politiske grunde; man kan afholde sig fra burgers og californiske coolers af kulturelt-idelogiske grunde, fra koscher - eller Sauerkraut - af mere eller mindre racistiske grunde, man kan afholde sig fra kød af medlidenhed med dyrene, holde sig fra sødt af medlidenhed med sin egen talje og indskrive sin sult i en okholmsk pyramide i håb om et par års forlængelse af

det store ædegilde i sidste ende.
Man kan understrege sin egen mandighed, siger Stjernfelt, ved at excellere i pundstærke tournedos'er stegt bleu, eller man kan hævde sin femininitet ved at vegetere i ugevis på en skive ananas. (Stjernfeldt, 1987:42).
På dette niveau fungerer indskrænkningen af duftens muligheder som rent konnotative budskaber, der ofte er ganske lette at afkode.
Ureksemplet på en sådan analyse er naturligvis Roland Barthes mytologier om vinen og bøffen.

Et stykke med Barthes

For Barthes hører bøffen ind under den samme blodprægede mytologi som vinen. Bøffen er kødets hjerte, den er kød i renkultur; enhver der spiser deraf optager tyrekraft i sig. Bøffens prestige beror på dens nærmest rå karakter, siger Barthes, det blodige kød er på en gang synligt, naturligt, tæt, drøjt og til at skære i; man kan forestille sig den antikke ambrosia i form af denne tunge substans, som reduceres mellem tænderne på en sådan måde, at man samtidig føler dens oprindelige kraft og dens plastiske evne til endog at træde ud i menneskeblodet. (Barthes, 1957:102).
Det sangvinske er bøffens *raison d'être*. Man angiver ikke dens stegningsgrad i varmeanheder; man lader blodet udtrykke den; bøffen *bløder*, og minder, siger Barthes, derved om det slagtede dyrs pulsåreblod. Eller den er *blå*, billedet på det tunge, overdådige veneblod som den purpurviolette farve, der er den røde farves superlative.
Selv en moderat stegning kan ikke udtrykkes uden omsvøb; til at betegne denne naturstridige tilstand må man bruge en eufemisme: man siger, at bøffen *knap* nok er stegt, hvilket snarere angiver en begrænsning end noget fuldkomment. (Barthes, 1957:102).
At spise en *blodig* bœf repræsenterer altså på en gang noget naturligt og noget moralsk. Der kan gøres rede for alle sindsstemninger, for den sangvinske ved at ty til identifikation, og for den lymfatiske gennem compensation.

Og tatarbøffen? Er den en besværgelse af den romantiske forening af følsomhed og sygelighed?
Ja, siger Barthes, for i denne anretning findes alle substansens mulige former: den blodige masse og den slimede æggehvite, en hel harmoni af bløde og levende substanser samt et ret udtryksfuldt sammendrag af præfødselsassociationer. (Barthes, 1957:103).

Symbolske betydning, tabuer

Lévi-Strauss har i sit arbejde også beskæftiget sig med de tabuer, der findes i næsten alle kulturer, når det gælder madvaner. Årsagerne til de forskellige tabuer er, at dyr eller planter ikke bare er en del af den naturlige verden.

De er også bærere af symbolske betydninger, som skifter fra kultur til kultur.

Det er på grund af den symbolske betydning, at nogen former for mad bliver foretrukket, samtidigt med at andre bliver afvist. Lévi-Strauss har også stillet spørgsmålet, om hvad der sker når et tabu ikke længere er til stede i et folks bevidsthed?

Eller når de har mistet den mytologiske betydning, men tabuet holder sig?¹²²

Én grund er, at nogle dyr ofte bliver regnet for at være en del af det menneskelige samfund. Vi spiser eksempelvis ikke hundekød, fordi vi anser hunden som en lavtstående del af menneskeheden. (Kolstad og Rønning, 1979:14).

Dette gælder også hesten, der som hunden, bliver anset som menneskets ven, hestekød har derfor gennem historien været en omstridt og kontroversiel råvare.

Lévi-Strauss mener, at der er grund til at antage, at et sådant tabu har med folks næringskulturelle grundlag at gøre. (Kolstad og Rønning, 1979:15).

Jeg vil give et eksempel at et tabu omkring en kontroversiel råvare kan ændres. Under Napoleonskrigene blev det af nød almindeligt at spise hestekød, og omkring 1860 blev hestekød, som var billigere end oksekød, i vid udstrækning tilgængeligt ved salg, og hesteslagterne blev mangedoblet. På Grand Hotel i Paris blev der d. 6. februar 1856 afholdt en meget speciel banket. Der var en kampagne for hestekød i fuld gang. Man forsøgte at få rigets berømt heder til at spise hestekød offentligt ud fra devisen, ny mad begynder ofte på samfundets top, og glider gradvist nedad. Der var inviteret 200 notabiliteter med forfatteren Alexandre Dumas i spidsen.

Menuen var gennemført. *"Vermicelli i hestekødsfond, hestepølser, kogt hestekød, hestekød à la mode, hestekødsgryde, hestefilet med champignons, kartofler stegt i hestefedt, desserten var hestemarvskage med rom. Vinen var naturligvis en St. Emilion cru med navnet Cheval Blanc"*. (Notaker, 1987:312).

Eminent er Stjernfelts parallel til et traumatiserende besøg i et dansk kollektiv i 1970'erne med dets evindelige gryderetter.

Her er gryderetterne associeret med lighedstanken udstrakt til forholdet mellem de enkelte fødeemner.

Retten må helst ikke smage af noget, så budskabet bliver tilpas entydigt. Her er alt for rigelig brug af ris lig med solidaritet med den tredje verden. Risene er helst brune, fordi de er bekendelse af naturligheden, og der indgår grøn peber, som viser tolerance overfor eksotiske køkkener. Retten har mangel på salt for at vise sundheden, men rigeligt med margarine for at sige, vi har virkelig ikke råd til smør. Ingen dessert, fordi vi har sandelig vigtigere ting at tænke på. (Stjernfeldt, 1987:42).

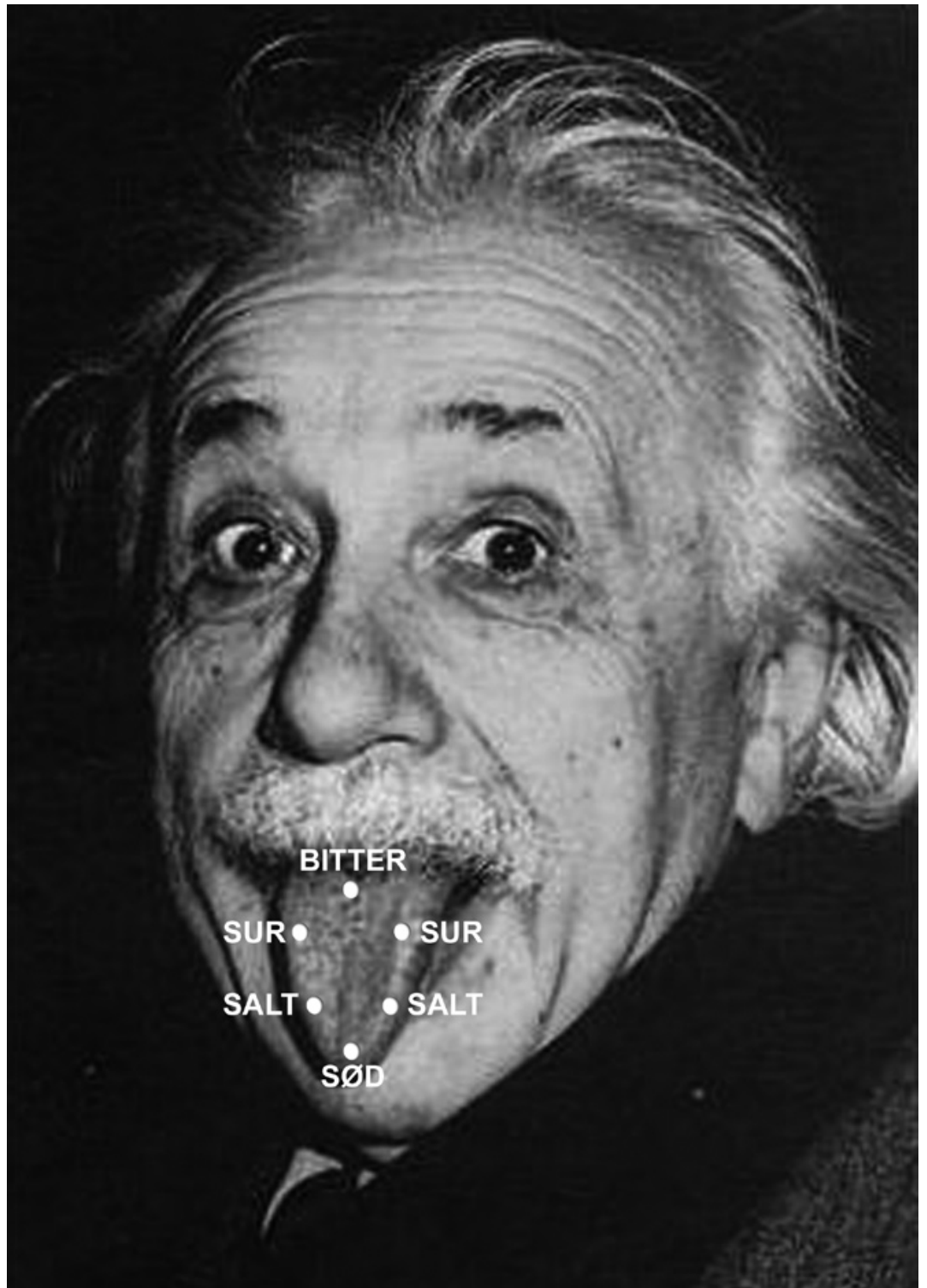
At man således kommunikerer ved hjælp af det, man spiser og serverer, er en ren banalitet, der blot tjener til at

accentuere endnu et spørgsmål fra Stjernfelt. Gives der et madens *egetniveau* mellem de to sider, altså mellem sansernes kaos af indtryk på den ene side og de forskellige sekundære, traserede betydningsstillæggelser af maden på den anden? Hvad kan der siges at ligge mellem smagsoplevelsernes rene katalog af muligheder og de gastronomiske og ideologiske styringer af duften?

Man ser, at det er strukturens plads som sådan, der her holdes tom. Var der her intet, mener Stjernfeldt, kunne kogekunsten tilnærmes ved en blot historisk tilgang, der ville lade de to sider flyde sammen i hinanden.

Man måtte da konkludere, at det til ethvert tidspunkt smagelige blot afhang af historien eller af en verdensomspændende smagslogik indbygget i samfundsudviklingen.

Dermed er spørgsmålet, om hvorvidt smagen ikke, inden for visse meget åbne fysiologiske rammer, er et historisk og kulturelt fænomen, besvaret.



Det er muligt
gennem tungen
smagsløg at skelne
mellem fire basale
smagsindtryk:
salt, surt, sødt og
bittert.

Afsnit 3.

Maden og formens artikulation

Madens artikulation

Smag på verdenen

Hvordan smager vi?

Smag er en sammensat oplevelse. Her bruger jeg smag i betydningen som den sans, der opfatter madens aromaer eller smagsstoffer.

Det organ, der bliver brugt, er tungen, som er forsynet med smagsløg. Som et helt orkester af sanseceller sidder disse smagsløg ikke blot i tungen, men også i ganens, strubens og svelgets papiller. (Lind, 2000:4).¹²³

Det er muligt gennem disse smagsløg at skelne mellem fire basale smagsindtryk: *salt*, *surt*, *sødt* og *bittert*, som kombineret på forskellig måde fastsætter smagen af alt, hvad vi spiser. (Larousse, 1984:1065).

Stjernetfelt refererer til, at der efter Hennings smagsteatråde fra 1916 er enighed om, at tungen papiller deler sig i disse fire simple grupper, fra tungespidsen og bagud i mundhulen. (Stjernetfeldt, 1987:40).

Caroline Korsmeyer karakteriserer i bogen *"Making sense of Taste"* smagssansen som en tilsigtet aktivitet, det vil sige smagssansen som en bevidst handling, der er rettet mod et måltid eller dele af det.

Ud over de ovenstående fysiske mekanismer påpeger Korsmeyer at smagens forsætlighed er ret kompliceret, for der er adskillige måder at fortolke dens hensigt. Nogle formuleringer fremhæver smagens subjektivitet, mens andre tillemper brugen af smag som et middel til at vurdere det, opmærksomheden er rettet mod.

Traditionen fastholder, at smag retter opmærksomheden *indad* mod ens egen krops tilstand. Som når man som omtalt i foregående afsnit opfanger en smag som eksempelvis karri, hvor smagen fænomenologisk kan lokaliseres i både ens mund, næse og hals, og hvor fornemmelsen opfattes som en forandring i kroppen. (Korsmeyer, 1999:96).

Lugtesansen. *"Duften bestemmes i store træk af molekylets arkitektur"*

Fra et gastronomisk synspunkt er smagssansen tæt forbundet med lugtesansen, og lugtesansen udgør en langt mere sofistikeret sans med en utrolig variation af artikulationer. En rets aroma giver en hel del information om dens smag, og lugtesansen bidrager væsentligt til smagssansen, mens vi er i færd med at spise. Det er derfor maden ikke smager af noget, når man er forkølet. Enhver med et minimum af interesse for mad ved, hvor ilde stød smagsoplevelsen er

uden bistand af næsen. Smagsteoretikere vurderer næsens betydning for smagen som vigtigere end mundhulens smagsløg, idet komponenter af maden under tygning via den bløde gane undslipper til næsen for dér at kunne afkodes af lugtorganerne. (Stjernfeldt, 1987:40). Dette fremhæves allerede af Brillat-Savarin i den "*II meditation*", "*Smagens mekanik*" og efterfølgende i "*Lugtesansens indflydelse på smagen*". (Brillat-Savarin, 1986: 56-61).

Man har ofte forsøgt at opstille en tilsvarende taxonomi for lugtesansen som for smagen; af flere grunde er det ikke lykkedes.¹²⁴

De duftfølsomme centres relative utilgængelighed har gjort eksperimenter vanskelige, men afgørende er, at næsen faktisk er i stand til at skelne langt finere duftnuancer, end munden kan skelne smagsnuancer.

Et videre problem er, at smagsteoretikere end ikke er nået til enighed om noget så grundlæggende som duftens fysiologi. Hvor smagen fordrer, at smagsemnet er opløseligt i spyt, påpeger Stjernfeldt, som så påvirker smagsløget kemisk, så er duftprocessen anderledes intrikat. (Stjernfeldt, 1987: 40).

Tilstedeværelsen af flygtige molekyler, fordampet i indåndingsluften gennem næsen, er selvfølgelig en forudsætning. Men opstår duftoplevelsen ved duftens rent kemiske reaktion med duftreceptorerne, eller spiller der også en fysisk proces ind, eksempelvis duftmolekylernes vibration, der påvirker duftreceptorerne?¹²⁵

Af de kemiske sanser er lugtesansen således den langt vigtigste for smagsoplevelsen, og det er et alvorligt memento, pointerer Stjernfeldt, for en madens semiotik, at duften er så både teoretisk og praktisk genstridig. Forstået således at den hverken lader sig systematisere kemisk eller fænomenologisk på nogen simpel måde.

Stjernfeldt udtrykker det således, at duften dermed allerede er givet som madens irreduktible *betydningsoverskud*, en mangeldimensional æterisk sfære af udsigelighed. Men hertil en umiddelbar betydning, der udgør *madens egentlige poetiske felt* overfor smagens grove, firskårne semantik og følelsens utvetydige evidens. (Stjernfeldt, 1987:41).

For Korsmeyer er lugtesansen også flertydig i dens fænomenologiske placering. Som smag er følelsen af lugt "inde" i kroppen, men lugtens egenskaber opfattes som om de tilhører lugtens objekt på en sådan måde, at man fornemmer en større afstand mellem beliggenheden af fornemmelsen og genstanden for fornemmelsen, end man har i forbindelse med smag. (Korsmeyer, 1999:96).

Følesansen

En berøring, eller følesansen, er i visse henseende som smagssansen, for fornemmelsen af berøring forekommer

på huden, hvor fingrene kan udforske genstanden og lede opmærksomhed til genstanden selv.

Således opfattes berøring traditionelt som en sans, der indeholder objektive informationer. (Korsmeyer, 1999:96). Ligesom smagssansen er det i følesansen grovere paradigmer, der er i spil. De er virkningsfulde at arbejde med rent gastronomisk, hvad enhver amatørkok vil vide, hård kontra blød, sej kontra sprød, varm eller kold, flydende eller fast.¹²⁶

Den diskursive fordobling er ligesom for den succesrige forførelse næsten allerede indbygget i det vellykkede måltid. Begge fordrer de, siger Stjernfeldt, oplevelsen gennemgået minutiøst i gode venners lag for at garantere, at de har fundet sted. (Stjernfeldt, 1987:39).

I en af de afsluttende scener i filmen *"Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker"*, som jeg analyserer i afsnittet *Smagens Kannibaler, "2 scenografiske måltider"*, fokuseres på en sådan diskursiv fordobling. Den er tydelig, da Georgina trygler Richard om at fortælle hende, hvad han så, for at legitimere og bekræfte hendes og Michaels kærlighedsaffære.¹²⁷

Synssansen

Synet er en ældgammel sandhedsmetafor, ikke alene som i ovenstående eksemplificerede scene, men fordi synet normalt er en sans vi støtter os tillidsfuldt til, fordi det er personligt, pålideligt og praktisk.

Synssansen bør ikke undervurderes. Bortset fra ofte at levere den første information om hvad det egentlig er, der venter, et spørgsmål der ikke hører indenfor perceptionsfænomenologien i snæver forstand, kan synet bidrage med form-, tekstur- og farveparametre, der yderligere om end sekundært kan krydre smagsoplevelsen.¹²⁸

I min analyse af *"Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker"*, er synssansen repræsenteret som en løsrevet sans i relation til de øvrige fire sanser. I en bredere optik er synssansens tendentielle løsrivelse udtryk for synets affinitet til intellektuel og ren subjektivitet snarere end til de øvrige sansers tilhørsforhold til den organiske sansende krop.

Som jeg eksemplificerer i fortællingen, *Det nye Millennium, "Madens repræsentation i Cyberspace"*, er det at spise med øjnene en vigtig parameter. Det er blandt andet en faktor for valg af de teknologier for fødevareprodukter, vi benytter i dag.

De visuelle informationer, der kommunikerer af maden, er ubevidste sammenlignet med de arketyper, der er tilstede i vor hukommelse, og skaber derved, i få tusinddel af et sekund, vores endelige beredskab til at *skærpe* vore andre sensoriske organer. (Riva, 2000:70).

Udseendet, formen og farven af maden er derfor på ingen måde sekundære egenskaber for konsumerings. Madens perception

sætter komplekse psykologiske mekanismer i bevægelse, man kan tale om en forud forventning, en foregribelse af smag og tekstur. Id est konsistens *associeret* med udseende. Smagssansen, siger Korsmeyer, er i denne betragtning ikke som synssansen. For den tilsigtede hensigt med synet er aldrig ens egne øjeæbler, medmindre man ser i et spejl og undersøger dem som fysiske objekter. (Korsmeyer, 1999:96).

Høresansen

Derimod er høresansen typisk som synet, idet lyde fremkommer for at optage det rum, fra hvilket de udgår.

Visse lyde, som fx dybe bastoner, kan dog opfattes som vibrationer i kroppen. (Korsmeyer, 1999:96).

Om høresansen nævner Stjernfelt, at af de store sanser synes kun høresansen at være perifer i smagsoplevelsen, om end bøffens syden, salatens knitren, makronens knasen, cremefraaisens dumpe ekko og champignonens hvinende sprødhed ikke fuldstændig underkendes. (Stjernfeldt, 1987:41).¹²⁹

Sansernes rangorden, sammenfatning

I en sådan forståelsesramme kan opstilles en rangorden for de i smagsoplevelsen involverede sanser:¹³⁰

l
s
f
s
h

lugtesansen
smagssansen
følesansen
synssansen
høresansen



Smagsoplevelsens betingelser

Men udover ovennævnte sanser, og deres rangorden, er der også tale om andre betingelser for smagsoplevelse. Jeg benytter her Korsmeyer der har opstillet nogle begreber for at definere de bagvedliggende betingelser, der bidrager til smagsoplevelsen.

lugtesansen
smagssansen
følesansen
synssansen
høresansen

B-Faktorer, *body-factors*

Ét er kroppens og sansernes tilstand, der inkluderer de fysiologiske faktorer, der leverer og begrænser evnen til at smage.

Disse faktorer kan, siger Korsmeyer, betegnes fastbundne i det enkelte individ, og er ikke genstand for forandring. De består af visse basale universelle smagsanlæg såvel som uforanderlige individuelle forskelle.

Korsmeyer forestiller sig dem som kausale kropsbetingelser og rubricerer dem som *body factors*, her benævnt som B-faktorer.

B-faktorer kan have aspekter, der kan være mere eller mindre bevidste. Eksempelvis hvis man er supersensitiv i forhold til bitre smagsindtryk, er det et element af bevidst opmærksomhed. Modsat er andre aspekter ikke genstand for bevidsthed, man kan eksempelvis ikke være bevidst om ens egen genetiske habitus. (Korsmeyer, 1999:95).

H-Faktorer, *hunger-factors*

Der er også andre kropsfaktorer. Det at smage varierer i nogen grad af ens anlæg eller temperament for at spise, som fluktuerer efter graden af sult eller den smagendes mæthed. Påvisningen af denne tilstand er en art proprioception, hvor det, der er genstand for opmærksomhed, er ens egen krops tilstand, jeg er sulten, tørstig, mæt, har kvalme og så videre.

Proprioceptive betingelser varierer over tid for det enkelte individ, men på en rytmisk og forudsigelig måde.

Korsmeyer benævner denne faktor som *hunger-factors*, her rubriceret som H-faktorer.

Der er foranderlighed i smag forårsaget af H-faktorer, men denne foranderlighed er til at manipulere. Eksempelvis hvis man ikke er sulten i øjeblikket, skal man bare vente.

De fleste mennesker erkender hurtigt, når deres krop behøver spise eller drikke. Hvis man er syg, kan appetitten være næsten helt fraværende. Hvis man lige har spist, smager maden helt anderledes, end hvis man er sulten. Hvis man er glubende sulten, smager næsten hvad som helst godt, og at sluge maden begærligt er en intens nydelse. (Korsmeyer, 1999:95).¹³¹

På grund af kroppens basale behov for ernæring er sult og tørst ofte klassificeret som "drivkræfter".

Brillat-Savarins aforisme nr. I lyder: "*Kun Livet gør Verden til det, den er, og alt levende tager næring til sig*". I aforisme nr. II fortsætter han: "*Folkenes Skæbne afhænger af, hvilken Slags Næringsmidler der udgør deres daglige Kost*". (Brillat-Savarin, 1986:22).

Ved et nærstudie af Babettes Gæstebud har jeg fundet et sådan eksempel. Her er sult nemlig kun "tilladt" i form af mad som øllebrød.

Den grad af specifikation, som H-faktorer kan rumme,

bliver sjældent bemærket, når sult er karakteriseret som »drivkraft«. Dermed bliver de et aspekt af de irrationelle naturlige kræfter, som fremkalder bestemte følelser og adfærd.

Først og fremmest kan sult være en helt almen drivkraft, der formodentlig er drevet frem af kroppens kemi, som tager over, når kroppen kræver det. Jeg må spise, eller jeg besvimer!

Lysten til at spise er måske alligevel ikke så primitiv. Hvis man ønsker en speciel smagsoplevelse, som er rettet mod en speciel type mad, kan dette være af en højt udviklet karakter. Smagen, for så vidt som den er indlejret i H-faktorer, tjener et kropsligt behov. I det omfang kan det have et anstrøg af en påtrængende nødvendighed, som undertiden er ensbetydende med en drivkraft. Men påtrængende nødvendighed præger generelt ikke sansernes anvendelse.

Det at smage, ligesom det at spise, ompånder spillerummet fra tilfredsstillelse af dyrisk sult, og det at redde kroppen fra sultedøden, til den mest overfladiske eller sofistikerede eksperimenteren.

De særlige omstændigheder under hvilke man spiser, er ikke tilfældige, men bliver signifikante i forhold til betydningen af mad og smag. (Korsmeyer, 1999:96).

I forhold til smagen er det interessant at undersøge rummets betydning.

C-faktorer, *cultural-factors*

Smagsoplevelser er, siger Korsmeyer, delvist afhængig af både de konstante B-faktorer og de foranderlige H-faktorer. Men der er andre kontekster, der ligeledes involverer smag, medregnet den kulturelt indforståede accept af bestemte typer for mad som spiselig eller uspiselig, som godt at spise eller dårligt at spise.

Disse kulturelle faktorer, *cultural factors*, her betegnet C faktorer, varierer fra samfund til samfund. De er stort set mulige at manipulere gennem uddannelse, erfaring og praksis, men kan have en genstridig modstandskraft i sig, som den individuelle ikke kan og måske heller ikke skulle prøve at overvinde. Eksempler kan være religiøse og etiske forbud, såsom vægring af grise- eller menneskekød eller animalske produkter af enhver slags, der manifesterer sig som en reaktion af afsky. Kannibalisme, som jeg med Greenaway bringer ind i fortællingen, Smagens Kannibaler, "2 scenografiske måltider" er her det absolutte yderpunkt.

B-, H- og C-faktorer er betingelser, der bidrager til smagens erfaringsmæssige karakter. B og H kan betragtes som kausale betingelser. C repræsenterer en kulturel kontekst for de grundliggende årsager for den måde smag virker på, og som danner deres fænomenale karakter. (Korsmeyer, 1999:96).

T-Faktorer, *tongue-factors*

Skønt flere sanser end smag og lugt kan have fænomenologisk subjektive aspekter, og klart er nogle af de tilsigtede hensigter for smag, så er tilstanden af ens mund og tunge også en medvirkende faktor, som Korsmeyer i korthed kalder for *tongue-factors*, her T faktor. (Korsmeyer, 1999:97). Mange smagsanalytikere stopper her, idet de mener, at smag kun vil blive betragtet som subjektiv, hvormed menes at opmærksomheden er rettet mod ens egen krops tilstand. Imidlertid retter et andet aspekt af den tilsigtede genstand for smag klart opmærksomheden mod det *udvendige* af det objekt, som man smager på.

En tilsigtet genstand for smag er også den substans, der smages på. En kok smager på sin sammenkogte ret for at vurdere dens udvikling, ikke for at checke hans eller hendes egen tungs tilstand. For naturligvis bliver blandingen i gryden på komfuret prøbet ved hjælp af T-faktorer. Eller sagt på en anden måde, når en professionel vinsmager vurderer en vin, er vedkommende kun interesseret i T i den udstrækning, at den hjælper med at bestemme vinens egne egenskaber.

O-Faktorer, *object-factors*

Dette bekræfter, at smagsopmærksomheden også er rettet "udvendig" mod den aktuelle genstand, og dette element ved det tilsigtede objekt eller genstand kalder Korsmeyer for *object*, her O-faktor.

T og O er sandsynligvis sider af den samme sag, en tilsigtet genstand angrebet fra to retninger, så at sige. Men Korsmeyer adskiller dem for at understrege, at smagsoplevelse har et objektivt element.

Den tydelige opmærksomhed mod det smagte objekt understreges, når vi genkalder et af de kulturelle aspekter ved smag: erkendelsen af mad som spiselig eller uspiselig. Opdagelser af at en mundfuld er forbudt mad, dirigerer opmærksomheden så eftertrykkeligt mod objektet, at det måske bliver spyttet ud og udstødt fra kroppen, hvorved den genopretter sin ydre objektstatus.

T bliver modbydelig, fordi O's identitet erkendes som uacceptabel inden for rammerne af C. (Korsmeyer, 1999:97).¹³²

Det dobbelte aspekt af smagens tilsigtede hensigter repræsenteret ved T og O gør smag og dens lugtkomponenter, for man bør huske på, at smagsoplevelser involverer begge sansesystemer, til noget, der ligner berøring.

Korsmeyer referer til, at hun tidligere har gentaget denne almengyldige observation, at berøring er en sans, der leverer objektiv information, fordi fingrene udforsker objekterne og genstande og får information om deres dimension, form, tekstur og struktur.

Hensigten med sådanne udfoldelser er ikke en sensuel nydelse af ens egen krop, så berøring i sin kognitive betydning er

dermed fritaget for de nydelser, der er tillagt den, når den er involveret i udfoldelsen af kroppens sanselige nydelser.

P-Faktorer, *pleasure-factors*

Smag spiller klart en lignende rolle i forbindelse med at opdage egenskaberne ved disse objekter, deres duft, struktur og tekstur og selv identifikation af en substans, der bliver taget i munden i et forsøg på at bestemme dets karaktertræk. Det at smage en smag fokuserer sikkert mere på T, man retter opmærksomhed mod det, der er i munden, hvis oplevelsen ledsages af glæde.

Berøring har også en behagelig tilfredsstillelse, i hvilken situation den har sin egen version af T. (Korsmeyer, 1999: 97).

Man kan imidlertid se, at beskrivelsen af smag som en sans, der retter opmærksomhed indad og ikke udad, svigter bindingen til nydelsen af sanserne og ignorerer dets velbegrundede epistemologi, om hvad der må anses for at være rigtigt rolle i opdagelsen og diagnosen af alverdens objekter, som regel mad- og drikkevarer, selvom andre substanser nogle gange ligeledes prøberes på grund af deres smag. (Korsmeyer, 1999:98).¹³³

Denne skelnen henleder opmærksomheden på endnu en egenskab ved smag, nemlig den hyppighed, hvormed den er præget af nydelse. Denne 6. og sidste faktor kalder Korsmeyer *pleasure*, her P-faktor.

Den kan også være præget af smerte eller ubehag, selvom de to førnævnte sædvanligvis medfører, at vi holder op med at spise.

Der kan endog være tale om direkte at negligere maden. I Babettes Gæstebud frasier menigheden sig på forhånd af smage på maden. De giver hinanden et løfte om ikke at sige et ord om maden. Maden er uden betydning. *"...end ikke en Tanke vilde de skænke det. De var gaaet til bords for at indtage et Maaltid - det samme havde man gjort ved Bryllupet i Kana"*. (Dinesen, 1952:47).

Sammenfatning. 6 faktorer for smag

Sammenfattende kan smagsoplevelser ifølge Korsmeyer formelt analyseres som bestående af disse elementer:

B: Kroplige kausale faktorer, der er uforanderlige. De kan være universelle, som eksempelvis det at holde af sødt, eller relative, som eksempelvis evnen til at smage vinens bouquet.

H: Kroplige betingelser på tidspunktet for indtagelsen. Sanset eller erkendt ved proprioception varierer de individuelt på en regelmæssig og forståelig måde. De kan være afpasset tidsmæssigt, så de er sammenfaldende i grupper; man kan eksempelvis planlægge et måltid, så alle,

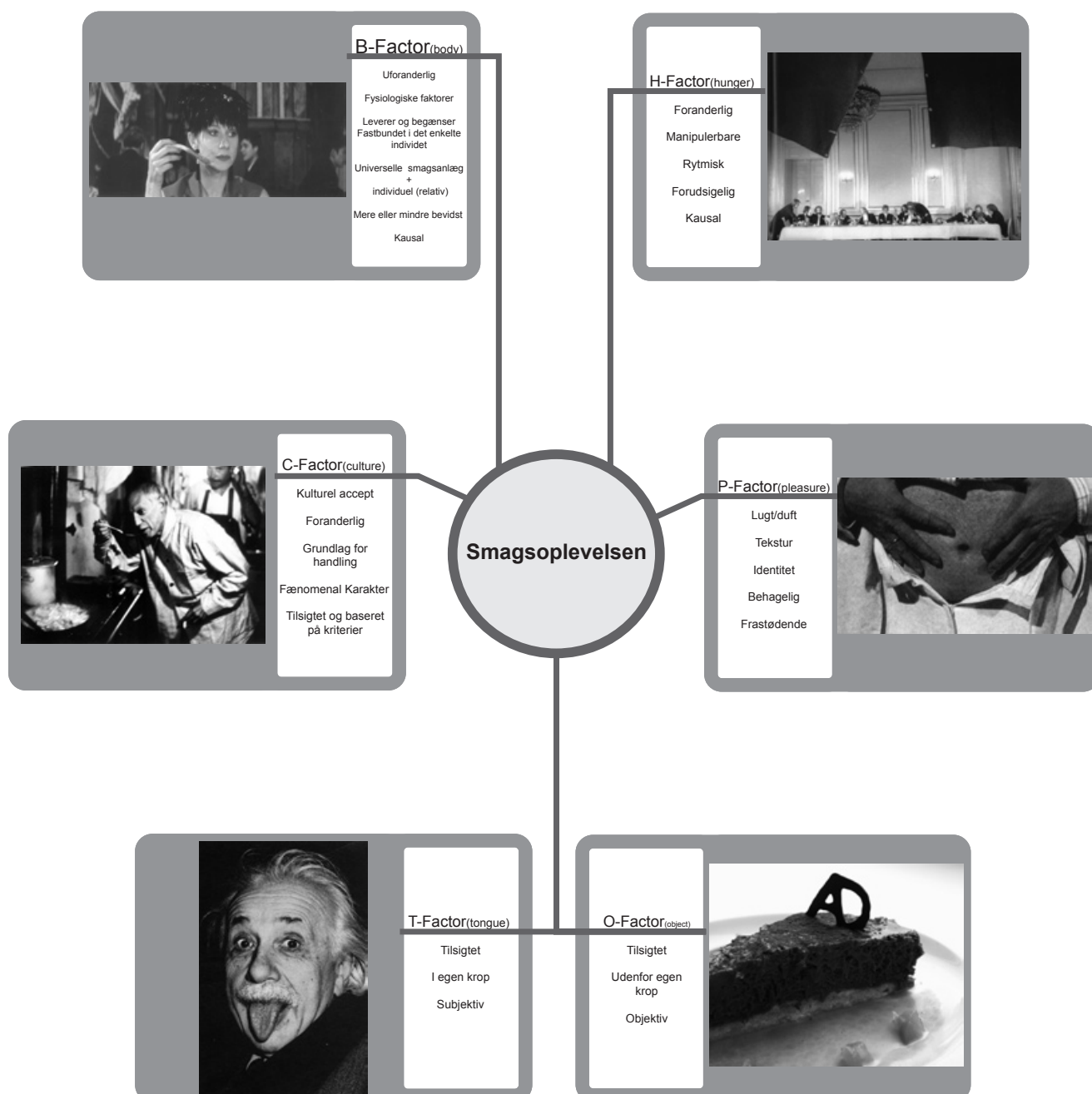
der sætter sig ned til middagen, er sultne og klar til at spise.

C: Kulturelle faktorer der kommer ind ved valget af mad og drikke i form af blandt andet det velmagende, det sunde, det spiselige, det pikante. De varierer fra menneske til menneske, og mange variationer overvindes ved oplevelse eller erfaring, og hvad der blev anset for uspiseligt, kan måske ende med at blive nydt. De indeholder også forbud, der kan være umulige eller uønskede at efterkomme. C faktorer er en kilde til uenighed om smag, men ikke den slags uenighed, hvormed der ikke kan være nogen meningsforskel, som der kan være ved B faktorer.

T: Den tilsigtede hensigt for smag, der retter opmærksomheden mod tilstanden af ens krop, inklusiv tungen og munden, næsen, halsen og dele af fordøjelsessystemet.

O: Den tilsigtede hensigt betragtet som det smagte element, en genstand af den ydre verden som man tager ind i munden, den indre verden.

P: Behaget eller ubehaget ved at opfatte eller forstå smag. Det kan være en adjektivisk egenskab ved T eller ved C, og når der bliver lagt mærke til den for dens egen skyld, kan det blive en tilsigtet hensigt i sig selv. (Korsmeyer, 1999: 98).



6. Faktorer for smag. (Efter Korsmeier, 1999).

Formens artikulation I

2 analysemetoder

Jeg benytter dels "*Arkitektur som rum og ramme - en analysemodel*" af kunsthistorikeren Lise Bek som udgangspunkt for dette afsnit om formens artikulation, dels "*Analyse ellipsen*", en analysemetode af Ida Engholm og Vita Riis formuleret i bogen "*Design gennem 200 år*", se efterfølgende afsnit 3.

Jeg har flere gange haft mulighed for at høre Lise Bek forelæse, og har været fascineret og inspireret af den måde hun kobledede en analyse til rumbegrebet. Den gængse holdning i kunsthistorien har nemlig ofte reduceret arkitekturen til billedkunst, og dermed underkendt arkitekturens væsen og særkende.

Lise Bek er, siger hun, modstander af at anskue det arkitektoniske værk under billedkunstens synsvinkel, og hun tager som kun få andre kunsthistorikere udgangspunkt i at opleve *arkitektur som rum*. (Bek, m.fl., 1997:12). Jeg har fra starten fundet dette yderst interessant i forhold til mit projekt.

"*Arkitektur som rum og ramme - en analysemodel*" indgår i bogen "*Rumanalyser*" fra 1997. I forordet til bogen, der har form som en antologi, skriver Lise Bek og Henrik Oxvig, at den kan ses som et udbytte af et årelangt arbejde med at undersøge rumbegrebet inden for arkitektur på samtlige skalatrin. Fra design og bygningskunst til by- og landskabsplanlægning, samt udviklingen af en metode til en præcis analyse af det rumlige fænomen i dets konkrete fremtræden.

De understreger, at rumbegrebet ikke længere lader sig anskue fra og indskrive i et rationelt, dvs. geometrisk-perspektivisk system, ej heller at det enkelte værk lader sig forstå som en i sig selv afsluttet form. (Bek, m.fl., 1997:6).

Rummets karakter

Rummet som tredimensionel udstrækning af et måleligt omfang, også kaldet det definitive rum, er i Lise Beks forståelse renæssancens invention. Rummet blev i renæssancen en rationel størrelse, og centralperspektivet blev den eksakte model for både en grafisk og synsmæssig fastlæggelse af rummet som geometrisk konstruktion.

Siden er dette rum i arkitektonisk sammenhæng blevet opfattet som en funktion af bygningskroppen eller af byens tæthed: som den negative modsætning til den arkitektonisk formede masse. (Bek, m.fl., 1997:6).

Lise Bek og Henrik Oxvig fastslår, at med sammenbruddet af perspektivet, og den herfor tilgrundlæggende geometriske rationalitet som arkitektonisk koncept, er der imidlertid sket en frisættelse af rummet som et nyt kreativt og

funktionelt, æstetisk og betydningsbærende potentiale indenfor det arkitektoniske område.

De konkluderer, at rummet er blevet en faktor af lige så stor, ja, endnu større betydning i arkitekturen, end den rummet omsluttende og afgrænsede form.

Og videre at det rumlige ikke desto mindre er en kapacitet ved arkitekturen, der næppe endnu har indtaget sin retsmæssige plads og rang. At dette i høj grad gælder for rummets perceptive funktion, dvs. i relation til beskuerens eller brugerens rumperception, end på det idemæssige og teoretiske plan som rumkonception.

Slutteligt understreger de, at det rumlige som grundprincip indeholdes i den klassiske modernismes arkitekturideal med "det flydende rum" som prægnant formel for en radikal nytænkning. (Bek, m.fl., 1997:7).

Arkitektur som rum og ramme, en analysemodel

I "*Arkitektur som rum og ramme, en analysemodel*" problematiserer Lise Bek en række af den tidligere kunsthistories arkitekturanalytiske metoder med henblik på deres forhold til rummet, hvorefter hun trækker en linie frem til i dag. Herefter opstiller hun en analysestrategi med 5 aspekter med rummet som hovednerve.

Som nævnt mener Lise Bek at arkitekturen hører til blandt de visuelle kunstarter; men netop ved tillige at være brugskunst, så indtager arkitekturen en særstilling i forhold til, hvad der henrører under billedkunsten. Lise Beks argument er, at arkitekturen ikke kun er til at beskue, men nok så meget til at *bruge*. (Bek, m.fl., 1997:10).¹³⁴

Lise Bek definerer den *arkitektoniske kunstværdi* som det punkt, hvor arkitekturværket indgår en uopløselig forbindelse med brugsværdien. Et skisma mener Lise Bek. For på den ene side udspringer den ganske vist af de love og regelsæt, der har gyldighed for, hvad vi opfatter som skønhed.

På den anden side er der imidlertid det særlige ved det skønhedsbegreb der knytter sig til arkitekturen, at skønheden nok har til huse i den arkitektoniske form; men det er først gennem sin formsætning af rummet til opfyldelse af en given funktion, denne form får sin arkitektoniske betydning. (Bek, m.fl., 1997:11).

Når Lise Bek taler om rum i arkitekturen, mener hun ikke blot det *indre rum* mellem husets fire vægge, men i lige så høj grad det *ydre rum*, bygningen med sin tilstedeværelse er med til at afgrænse og forme.

Lise Bek pointerer, at rummet i billedkunsten er en funktion af formen, mens det altså i arkitekturen forholder sig omvendt. I arkitekturen er rummet selve forudsætningen og grundlaget for den arkitektoniske frembringelse, ikke et middel, men dens mål.

I malerkunsten kan maleren vælge at se bort fra eller

undertrykke rummet til fordel for fladen, farven eller lyset, i arkitekturen er rummet det første og det sidste. Rummet, ikke i abstrakt forstand eller som æstetisk kategori, men det konkrete rum, hvis bestemmelse det er at danne rammen om definerede situationer, gøremål og begivenheder. Lise Bek bruger billedet "*at kridte boldbanen op i overensstemmelse med spillets regler*". (Bek, m.fl., 1997:11).

Endvidere definerer Lise Bek begrebet *funktionsmønster* som det mønster, aftegningerne danner, når rummet tager form. Og det er i kraft at dette funktionsmønster, at det arkitektoniske rum træder i karakter.

I parentes bemærkes, at billedkunsten gør det gennem sit motiv. Funktionsmønsterets aftegnning, det være sig i rummenes udformning eller udsmykning, placering eller indretning, bliver følgelig et vigtigt aspekt i den æstetiske vurdering af det arkitektoniske værk. (Bek, m.fl., 1997:11).

Sansning af rummet

Jamen, hvad vil det så sige at opleve arkitektur som rum? Normalt vil det førstehånds synsmæssige indtryk, vi modtager, danne det primære grundlag for vor erfaring, siger Lise Bek, og derpå følgende vurdering af et givet rum. Men også andre sansepåvirkninger bidrager hertil gennem de fornemmelser, følelser, tanker og forestillinger, det fremkalder hos os.

Træder man ind i en stue, siger Bek, eller ud på en plads, går man gennem gaden eller haven, så har man en umiddelbar oplevelse af rummet. Man sanser det med syn, hørelse og lugt, fornemmer det med og omkring sin krop. Alle disse sanseindtryk blandes i et første forsøg på at forholde sig til rummet, dets størrelse, form og afgrænsning. Dets stof, farver og lys, akustik og atmosfære.

Men allerede her spiller vore følelser ind og giver alle disse sanseindtryk en tolkning. Føler man sig veltilpas eller det modsatte i rummet? Virker dets lukkethed trygt eller knugende, dets åbenhed befriende eller skræmmende, dets lys roligt eller voldsomt?

Ud fra en sådan blanding af sansning, fornemmelse og følelse er det, at vi endnu i selve oplevelsesøjeblikket søger at knytte rummet ind i en bestemt forestillings- og tankemæssig sammenhæng, at installere det i et mere omfattende tilværelsesrum. (Bek, m.fl., 1997:12).

Men så snart vi tager det næste skridt og begynder at gøre os klart, hvilke sanseindtryk, fornemmelser og følelser rummet vækker hos os, er vi på vej fra oplevelsens umiddelbarhed til en registrering af dets ingredienser og deres virkning, som danner optakten til en mere analytisk forholden sig til rummet. Måske spørger vi endda os selv, om det er tilsigtet fra arkitektens side, at rummet har den

virkning på os, og måske endda videre hvordan arkitekten i givet fald har udnyttet de forskellige elementer til at skabe og forstærke denne virkning.

Dermed er vi gået fra analysen af vor egen oplevelse af rummet til at analysere rummet selv i dets egenskab af arkitektonisk frembringelse. (Bek, m.fl., 1997:13).

Lise Bek søger således hen imod at skabe en analysemodel på rummets egne præmisser, det vil sige som visuelt fænomen fremfor i kølvandet på tekstanalysen at operere med en arkitekturs eller rummets grammatik, eller man kunne sige syntaks.

Fra de klassiske idealer til modernismen

Ifølge Lise Bek blev arkitekturen, som de øvrige visuelle kunstarter, fra slutningen af det 18. århundrede genstand for den vågnende kunstvidenskabelige interesse.

Det klassiske ideal blev snart opslugt af den klassiske bølge. Blandt de nye idealer var den nationale tanke, blandt de gamle idealer den demokratiske. Stilen skiftede fra klassicisme til historicisme. Stilens billedfunktion skiftede fra at give arkitekturen dens betydning til også at angive dens brug: gotik til kirker, renæssance til banker osv.

Det var stilen som dens talende ydre udtryk som formsprog, man fæstede sig ved, og de betydninger man kunne udlæse deraf.

Lise Bek peger på, at Eugène-Emmanuel Viollet-le-Duc, gotikkens store forkæmper, var en undtagelse. For Viollet-le-Duc var stilen ikke blot et billede, en etikette klistret på bygningens skal, nej, stilen gennemtrængte hele strukturen som form og rum. (Bek, m.fl., 1997:14).¹³⁵

Rummet blev dermed inddraget i kunstvidenskaben som en uafviselig del af arkitekturs væsen, dog primært som stilens aftryk og dermed stadig i dets egenskab af æstetik, af formelement.¹³⁶

I kølvandet på modernismens arkitekturdebat slog en ny opfattelse af arkitekturen imidlertid igennem. Ifølge den var det rummet, der udgjorde *arkitekturs kerneelement*. Det var som begrænsning af dette rum, som dets ydre skal, formen havde sin eksistensberettigelse.

Frank Lloyd Wright stod bl.a. for dette synspunkt. Lise Bek refererer endvidere til den italienske kunsthistoriker Cesare Brandi, der benytter denne opfattelse af arkitekturen i sine strukturalistiske arkitekturanalyser. For ham bliver selve værket i dets fysiske nærvær det primære.

Dets betydning er primært arkitektonisk, udtrykt gennem spændingsforholdet mellem det indre og det ydre rum. De arkitektoniske koder, arkitekten anvender, er for ham af formmæssig art og uden meddelelsesfunktion. I deres egenskab af poetiske og æstetiske koder er de udviklet i kraft af arkitekturs eget system. (Bek, m.fl., 1997:22).

Arkitekturen som tegnsystem

Lise Bek siger videre, at med først funktionalismen og senere funktionalismekritikken var der stillet skarpt på funktionsspørgsmålet. Hun peger her på Umberto Ecos heroiske forsøg på at forstå arkitekturen som ét blandt andre tegnsystemer inden for den menneskelige samfundsmæssige verden, hvor rummet som ramme om funktionen bliver ét omdrejningspunkt for *tegnafløsning*.

Funktionsbegrebet blev dermed udvidet fra en bestemmelse af rumtyper og praktisk indretning til at omfatte alt fra brugerens færden til adfærd. Rummets *primære funktion* ændres til den betydningsdimension, der gennem den arkitektoniske udformning såvel som gennem dets brug tilføjes ethvert rum som dets *sekundære funktion*. (Bek, m.fl., 1997:22).

I sit arbejde med at bestemme arkitekturen som tegn i lighed med det sproglige eller det billedmæssige tegn støder Eco imidlertid på det samme problem som Brandi, spørgsmålet om det arkitektoniske værk som fysisk realitet.

Hos Eco førte det til modifikation af den i semiotikken gængse tegnforståelse med dens basis i begreber frem for fænomener. Men modsat Brandi, påpeger Lise Bek, er Eco af den overbevisning, at arkitekturen ud over dens egne arkitektoniske koder må tjene sig af andre mere alment vedtagne. Den må for at opfylde sin samfundsmæssige mission kunne fungere på massekommunikationens præmisser. (Bek, m.fl., 1997:23).

Nu bliver formproblemet til et rummets problem. Ligeledes fører den fornyede beskæftigelse med æstetikken både kunstnerisk og kunstvidenskabeligt til en ny forståelse af menneskets møde med rummet. Ikke som dets objektive beskuer på neutral grund, men som dets bruger, medvidende og medvirkende i skabelsen af dets funktionalitet. (Bek, m.fl., 1997:23).

Trods adskillige forsøg på at nærme sig arkitekturen ud fra andre videnskabsteoretiske positioner, så som semiologien eller dekonstruktivismen, så er det i dag fænomenologien, der syntes at være blevet det arkitektoniske værks "teorem par excellence". Muligvis, mener Lise Bek, på grund af denne metodes fortrin som strategi for en håndtering af det eksisterende rum. (Bek, m.fl., 1997:24).

Synsvinkler for en analyse

Hvor og hvor mange synsvinkler må man da anlægge på det arkitektoniske værk for at kunne foretage en tilstrækkelig udtømmende analyse deraf med rummet som dens primære anliggende, spørger Lise Bek.

Hun fremfører, at en forudsætning for gennemførelsen af en kunsthistorisk rumanalyse ubetinget er, at der tilvejebringes et så sikkert kunsthistorisk grundlag som muligt. Disse data kan opdeles i to hovedgrupper: de *materielle* og *aktuelle* samt de *historiske* og *kildemæssige*.

Til det *materielle og aktuelle grundlag* henhører spørgsmål som, hvilket af de førømtalte arkitektoniske skalatrin værket befinder sig på, dets geografiske placering, topografiske situering, anlæg i hovedtræk, omfang, materiale og konstruktion. Alt sammen sagsforhold, der angår værkets øjeblikkelige situation som materielt fænomen, og som man direkte kan konstatere in situ, på stedet, med mindre der skal en arkæologisk undersøgelse til. Så vidt kræves der ikke nogen analyse, i det mindste ikke af den her intenderede kunstvidenskabeligt æstetiske art, men derimod iagttagelse og registrering.

Det *historiske og kildemæssige grundlag* omfatter oplysninger, der ikke uden videre kan indhentes gennem det primære feltarbejde, men må søges ved, hvad man betegner som sekundært arkivarbejde. Det omfatter opsporing af dokumenter og andre skriftlige kilder vedrørende tidpunkt og baggrund for værkets tilblivelse samt dets videre skæbne, tillige med dets arkitekt, bygherre, producent etc.

Typisk for denne dokumentation er, at den ikke er identisk med værket, og kun i de færreste tilfælde er at finde i direkte tilknytning dertil eksempelvis i form af årstal eller indskrifter. (Bek, m.fl., 1997:24).¹³⁷

Rummets ide

Men nu til selve værket og analysen deraf. Arkitekten og bygherren må som deres udgangspunkt have haft en ganske bestemt ide om det værk, det rum, der skal skabes, påpeger Lise Bek. Og om hvordan rummet mest hensigtsmæssigt og smukkest kan udformes.

Denne *rummets ide* skal ikke opfattes i platonisk forstand alene som en rummets prototype eller idealmode.

Den omfatter alt fra den skabelonagtige konfiguration i arkitektens hoved til de vage forestillinger i bygherrens, og det er i samspil derimellem, og uden hensynstagen til en række fremmede, hæmmende eller modificerende momenter af praktisk materiale- og konstruktionsmæssig, økonomisk eller anden, ikke mindst æstetisk art, rummet derpå realiseres. Det er denne rummets ide, der vil være retningsgivende for den samlede analyse og afsløringen deraf, der vil være analysens mål.

Lise Bek mener, at i hele den proces, hvorigennem ideen udvikles og udføres, kan arkitekten siges at have fem forhold at tage i betragtning.

Det er forhold, der alle har spillet ind i hans egen hensigt med rummet, og som alle må tilgodeses gennem afvejning i et indbyrdes samspil. Det er disse rumskabende faktorer, som man kan kalde dem, der samtidigt vil kunne udgøre de fem aspekter, hvorunder man i analytisk øjemed kan anskue det realiserede rum. Tilsammen danner de en sekvens med glidende overgange fra det ene led til det andet. Dog er denne sekvens på ingen måde irreversibel i analyseprocessen. (Bek, m.fl., 1997:25).

5 rumskabende faktorer

Netop i kraft af de 5 rumskabende faktorer er det, at det arkitektoniske værk spændes ud så at sige mellem de to *poler, funktionen og æstetikken*, som Lise Bek mener, er *arkitekturens magnetfelter*.

Med baggrund i dem vil en analyse af det arkitektoniske rum som visuelt fænomen kunne gribes an ud fra følgende aspekter:

Det første analyseaspekt må set ud fra et kunsthistorisk synspunkt, være det *formmæssige*, når analysens genstand er selve den eksisterende form. Denne form er dog ikke suverænt bestemmende for men snarere selv bestemt af det aspekt, der ud fra en arkitektsynsvinkel må være et ligeså væsentligt, det *praktisk-funktionsmæssige*. Heri rummes nemlig incitamentet for den arkitektoniske formgivning. Tæt forbundet dermed er imidlertid det tredje, det *scenografisk-sociale aspekt*. Dette får en videre dimension gennem det følgende, det *ikonografisk-betydningsmæssige*, aspekt.

I det femte aspekt, det *visuelt-oplevelsesmæssige* eller *æstetiske*, fanges alle de foregående aspekter, idet formen bliver et synligt og set fænomen.

Samtidigt træder en ny instans, rummets bruger og beskuer, ind mellem analytikeren og analysens genstand som en aktiv faktor i relation til den afsluttende æstetiske vurdering. Det er denne beskuerens - kulturmæssigt betingede - opfattelse af værket som form, i denne konfrontation mellem form og beskuer, man har rettet den kunstvidenskabelige metodelæres analytiske virksomhed, hvorimod de resterende tre aspekter først efterhånden er blevet inddraget med en ændring af synet på især brugerens og beskuerens situation til følge. (Bek, m.fl., 1997:26).

Sammenfatning. 5 Analyseaspekter for rum

1. Det *formmæssige* aspekt omfatter undersøgelse af:

- a. Form og morfologi i relation til det analyserede værk, men stadig med rumudformningen som det centrale, eksempelvis murens flade/masse, rummets volumen, søjlen, pillen som rumskabende og -afgrænsende, bærende eller artikulerende element, udvikling af rundbuen eller den rum- og formgivningsmæssige konsekvens af brugen af moderne materialer som glas, beton og stål.
- b. Den i værket tilvejebragte orden: skala, proportion, balance, spænding og rytme. Her er nogle af midlerne aksialitet, symmetri, gentagelse, modstilling.
- c. Stilen som formstruktur.

2. Det *praktisk-funktionsmæssige* aspekt dækkende:

- a. Anlægs- eller rumtype og -typologi: er det en stue, et køkken, en parterre-have eller en rådhusplads, til hvilke formål bruges sådanne rum, og hvordan har deres historiske

udviklingsforløb været ?

b. Rummets konkrete udformning i forhold til den givne funktion, eksempelvis det antikke tempels opdeling i forhal, cella osv.; kirkens i skib, kor osv. med hver sin bestemmelse; størrelsesforhold ud fra den menneskelige (bruger) målestok.

c. Praktisk indretning (udstyr, møblering) af rummet til dets funktion, rumsammenhænge, adgangsforhold, rumdimensionering i forhold til den funktion, det antal personer, rummet skal huse.

d. Stilen som funktionsfremmende element: den åbne form som indbydende (den barokke kirkefacade), den lukkede som afvisende (kloster- eller fængselsanlæg), det funktionalistiske hus som "bomaskine".

3. Det scenografisk-socialt aspekt, hvorunder hører:

a. Funktionen forstået som repræsentativ resp. rekreativ; sakral eller profan: man kan endvidere tænke på militære eller civile anlæg; offentlige, private eller intime rum.

b. Liturgier, ritualer, ceremonieller og adfærdsformer som bestemmende for »koreograferingen« af det i rummet »aftegnede« positions- og bevægelsesmønstre.

c. Sociale relationssystemer og konventioner, omgangsformer og livsstil; ideologi og menneskesyn, der bevidst eller ubevidst fra arkitektens side indlejres i rummets funktionsmønstre, hvad enten dette svarer til et vedtaget kodeks eller søger at etablere nye: funktionalismens brud med boligens traditionelle rumdeling.

d. Stilen som scenografisk indikator, som vejledende for brugerens måde at fremtræde og optræde på i det omhandlende rum: trappens omdefinering fra nødvendigt kommunikationsmiddel til repræsentativt element: størrelsesforhold ud fra den betydning, det enkelte element tillægges i skabelsen af:

4. Det ikonografisk-betydningsmæssige aspekt:

Ifølge hvilket det arkitektoniske rum fremstår som repræsentation af, billede på eller symbol for en given, mere almen gyldig virkelighedsforståelse baseret på åndelige værdisystemer af ideologisk, filosofisk og religiøs art. Betydningsdannelsen kommer da istand takket være elementer af:

a. Strukturel karakter: plan- og rumformer, eksempelvis centralrummet, kupler, hvælve osv.

b. Billedmæssig og associationsskabende karakter: søjleordere, artikulerende og udsmykkende detaljer som muslingeskallen, ægget og masken eller direkte billedkunstneriske motiver og dekorationer.

c. Stilen som betydningsbærer jævnfør som allerede nævnt de historiske stilarter, funktionalismen osv.

5. Det visuelt-oplevelsesmæssige og æstetiske aspekt, hvori indgår arkitektens formsætning af rummet som ramme for den givne funktion:

a. Ved udnyttelse af de rumskabende faktorer som

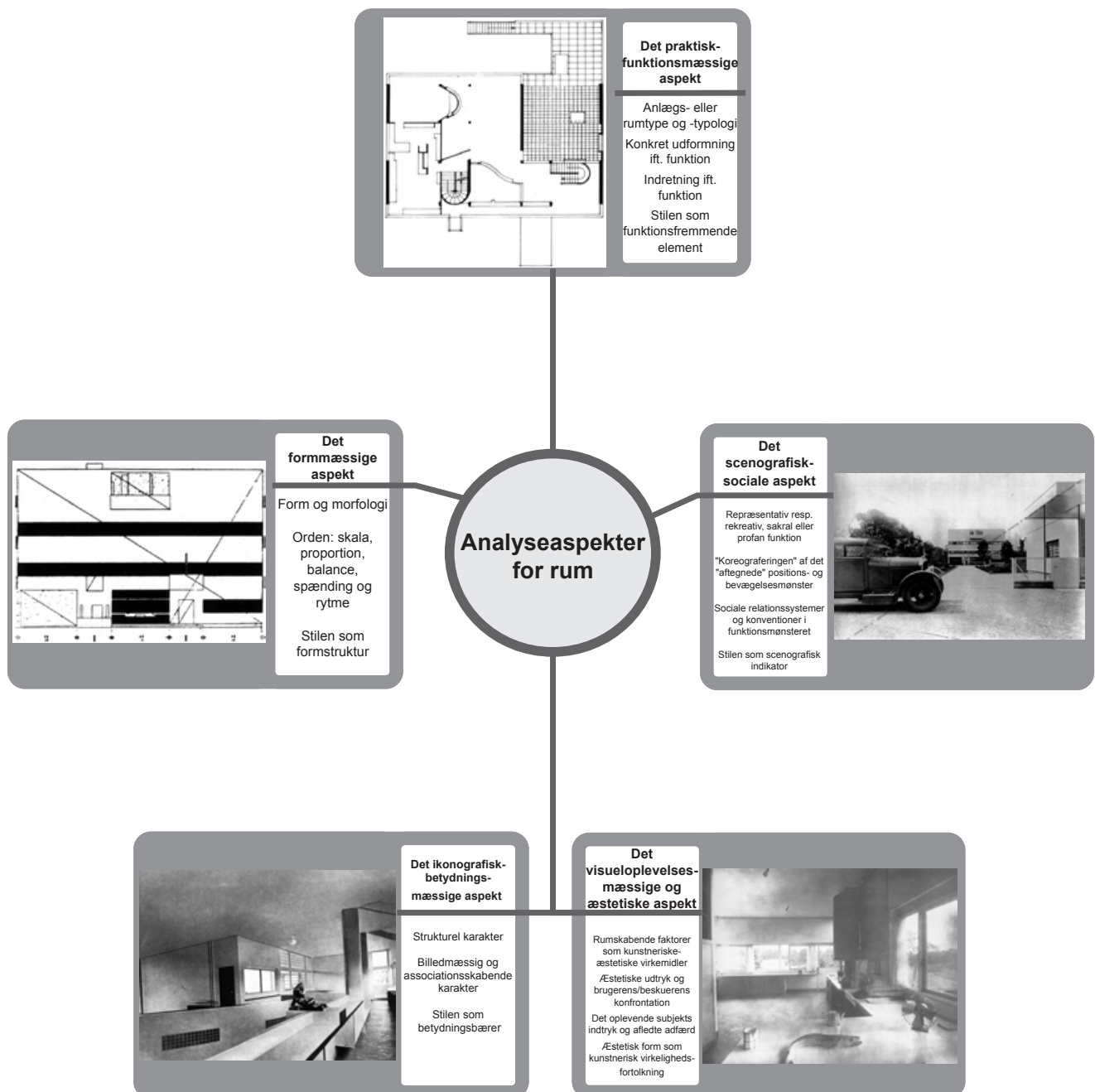
kunstnerisk-æstetiske virkemidler.

b. Stilen som æstetisk udtryk og brugerens, beskuerens konfrontation med rummet.

c. Som oplevende subjekt ved sin indtræden eller sit ophold i rummet og dermed forbundne indtryk og den deraf afledte adfærd.

d. Sin synsmæssige opfattelse af det som æstetisk form, som kunstnerisk virkelighedsfortolkning.

(Bek, m.fl., 1997:26-28).



Formens artikulation II

Den indre og den ydre dimension

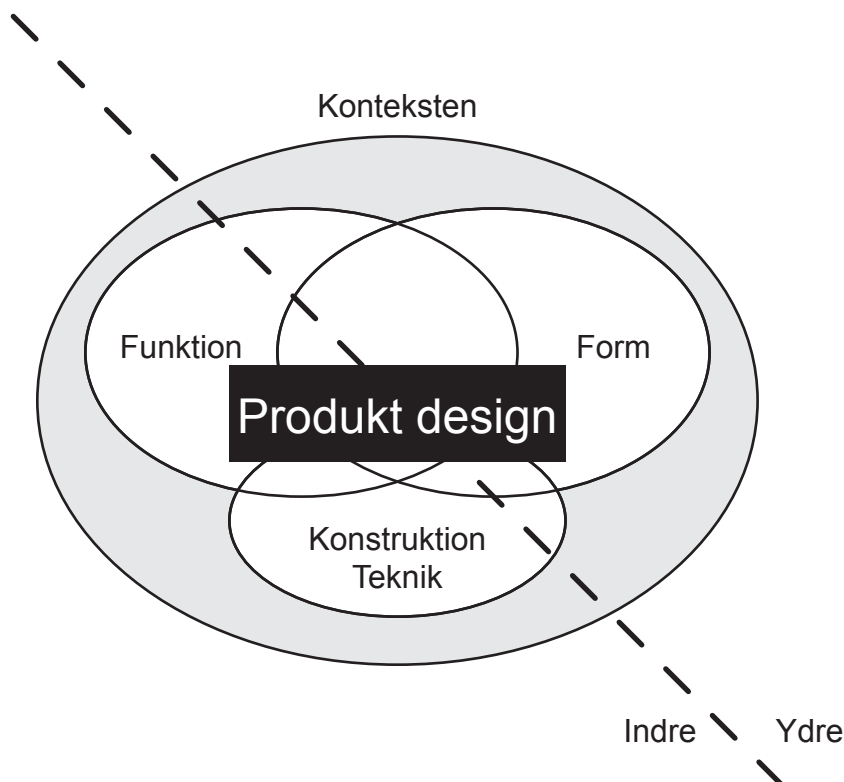
I bogen *"Design gennem 200 år"* har Ida Engholm og Vita Riis formuleret to begreber for analyse af design og arkitektur, *"den indre dimension"*, det vil sige det funktionelle, det tekniske og konstruktionen, og *"den ydre dimension"*, der handler om form, stil og æstetik. (Engholm & Riis, 2001: 176).

I Engholm og Riis's tilgang sammenfattes moderne design og arkitektur således til at dreje sig om de to hovedområder, nemlig *funktion* og *form*.

Som jeg vil påpege i de fem fortællinger, beskæftigede "ingeniørdesignerne" sig fra begyndelsen af 1900-tallet hovedsageligt med at løse produkternes, eksempelvis bilens og flyvemaskinens funktionelle problemer, mens den ydre dimension ikke var nær så højt prioriteret.

I modsætning hertil satte funktionalismen og dens idealistisk betonedede samarbejde mellem håndværkere, kunstnere og arkitekter speciel fokus på formens og materialernes sammenhæng med funktionen. I Engholm og Riis's terminologi var den ydre og den indre dimension her lige vigtige for designeren og arkitekten.

I dag, hvor den teknologiske udvikling har gjort, at det ikke længere er nødvendigt af føle sig begrænset af teknikken og funktions- og konstruktionsmæssige problemer, er den ydre dimension vokset til det altdominerende træk ved såvel design, som arkitektur.¹³⁸



Ida Engholm og Vita Riis har formuleret to begreber for analyse af produkt design, "den indre dimension", det vil sige det funktionelle, det tekniske og konstruktionen, og "den ydre dimension", der handler om form, stil og æstetik.

Engholm og Riis analysediagram indeholder tre basale designparametre, *funktion*, *form* og *teknik*. Diagrammet kan for det første give et overblik over den forskellige vægtning af de 3 parametre op gennem design- og arkitekturhistorien.

For det andet kan modellen bruges som illustration af designerens og arkitektens arbejdsproces, der ofte starter med at løsningen af produktets funktionelle problem fylder mest og arbejdet med formen mindst for siden at ende med, at formgivningen af det ydre tager over.

Og endelig, som det tredje, kan figuren bruges som analyseskabelon og struktureringsmetode til undersøgelse, analyse og vurdering af design og arkitektur. (Engholm & Riis, 2001:178).

3 parametre for kvalificeret vurdering af form.

Hvordan bærer man sig ad med at foretage kvalificerede vurderinger af form?

Engholm og Riis mener at det nødvendigt af beskæftige sig med følgende tre felter inden for design:

• synsvinklen for vurderingen

Hvem er det, der vurderer designet, og i forhold til hvem eller hvad. Det vil sige målgruppen. Hvordan vurderes det af brugeren, producenten, samfundet, kritikeren, designeren selv?

• tiden/det historiske perspektiv

Er designet traditionelt eller ligefrem tilbageskuende? Er det innovativt, avantgardistisk eller måske revolutionerende i forhold til dets egen tid? Er det ukarakteristisk?

Anonymt? Klassisk?

• designundersøgelse/analyse

En beskrivelse og analyse som den afsluttende vurdering og perspektivering bygger på. Hvad er det? Hvad består det af? Hvordan er det sammensat, konstrueret og formgivet. Hvorfor og hvad er det der får designeren, arkitekten til at foretage netop disse valg og fravalg? (Engholm & Riis, 2001: 178).¹³⁹

Synsvinklen for vurdering

Om et design er godt eller skidt, afhænger især af "øjnene, der ser", af Engholm og Riis defineret som synsvinklen. Af alle de synsvinkler, der har relevans i designsammenhænge, er de tre vigtigste: brugeren, producentens og samfundets. Man kan således vælge at se produktet ud fra én eller flere af disse.¹⁴⁰

Af bogens designhistoriske kapitler fremgår det, at de redskaber, mennesket har omgivet sig med og øger sine aktionsmuligheder med, ikke altid har levet op til både brugerens, producentens og samfundets krav.

I slutningen af 1800-tallet gik således producentsynsvinklen

ofte frem for brugerens. I dag prioriteres eksempelvis hensynet til samfundet og den globale overlevelse, miljøet, beskyttelse af børn m.m. højt. (Engholm & Riis, 2001:179).¹⁴¹

Tiden, det historiske perspektiv

Designhistorisk viden samt sans for, hvad der rører sig i tiden og samfundet lige nu, er et andet vigtigt parameter i analysen og vurderingen af design. (Engholm & Riis, 2001: 179).

En kvalificeret vurdering af design måler sig altid i forhold til det, der er lige nu og længere tilbage i historien. Men den kan selvfølgelig også være en pejling af nye spirende tendenser og trends, som kan inspirere til såvel værdifulde tiltag hos andre designere, som åbne øjnene for vigtige nye designområder hos brugere, producenter og forskellige hjørner af samfundet.

Og det lader sig ikke gøre uden et vist kendskab til historiske og samfundsmæssige facts, pionerer på opfindelses- og formgivningsområdet, designpersonligheder, der bragte udviklingen videre, vigtige vinkler på samtiden m.v. (Engholm & Riis, 2001:180).

Ikke uvæsentligt rummer design- og arkitekturhistorien endvidere et skatkammer af materiale til inspiration for designere og arkitekter til enhver tid. Engholm og Riis referer til, hvad Hans J. Wegner fik ud af sin fascination af kinesiske stole, hvad Philippe Starck fik ud af af Concorde-flyets linjer. Eller hvad gentagne generationer og tidsaldres klassisk-inspirerede arkitekter fik ud af af græske og romerske søjler og tempelgavle, buer og kupler, arkitekter som Alberti, Andrea Palladio, C.F. Hansen, Carl Petersen og i vor tid, Poul Ingemann. (Engholm & Riis, 2001:180).¹⁴²

Designundersøgelse/analyse

For at kunne vurdere det valgte design eller arkitektur må man undersøge, beskrive og analysere de grundelementer og principper, som området professionelt arbejder med. Man må se på kontekstens indflydelse og afsluttende samle det hele i en basal, saglig og kvalificeret vurdering og perspektivering. (Engholm & Riis, 2001:180).

At undersøge og beskrive definerer Engholm og Riis som det at sætte ord på alle de faktuelle iagttagelser, man kan komme af sted med: Hvad kan jeg se, sanse, observere og afprøve, når jeg sidder med designet, går rundt i en bygning eller ser på billeder af den?

Undersøgelsen er i begyndelsen, Engholm og Riis kalder det første-indtryk-agtig, og ustruktureret. I denne fase dukker der ofte detaljer, aspekter og sammenhænge ved produktet op, som man ikke vidste eksisterede.

Det afføder nye spørgsmål til designet eller detaljer deraf,

som man prøver at besvare. Ud fra stadig nye opdagelser og facts danner der sig et overblik over sagen, man mere bevidst og struktureret er i stand til at undersøge og forfølge de sider af designet, som man kan se er vigtige for den endelige vurdering og "dom". (Engholm & Riis, 2001:180). Undersøgelses- og beskrivelsesfasen glider umærkeligt over i den analytiske, der kendetegnes ved, at den foregår på baggrund af de mange data og delkonklusioner, som den forudgående undersøgelse og beskrivelse har lagt for dagen. Analysen kan således siges at være en i stigende grad mere målrettet, strukturerende og dybtgående undersøgelse der foretages ude fra allerede indsamlede og erkendte data. (Engholm & Riis, 2001:181).

Vurdering, perspektivering

Processen fra undersøgelse og beskrivelse til analyse kræver foruden en nysgerrig opmærksomhed samt kreativ iagttagelses- og kombinationsevne undertiden også specialviden om f.eks. materialer og deres egenskaber, tekniske finesser, nye teknologier, forskellige stilkarakteristika m.m. Når et mønster og en linje i de mange data og informationer som beskrivelsen og analysen har lagt frem, tegner sig, og man via delkonklusioner nærmer sig et overblik over fordele og ulemper ved produktet, er man nået til det punkt, hvor den endelige konklusion og vurdering kan foretages. (Engholm & Riis, 2001:181).

En kvalificeret analyse og vurdering forholder sig til følgende:

• konteksten

Det vil sige de omgivende kræfter, der har haft positiv eller negativ indflydelse på produktets udformning, f.eks. aktuelle trends, økonomiske forhold, høj- eller lavkonjunkturer, teknologiske landvindinger, eksportmuligheder, klima, råstofadgang, lovgivning, uddannelsesniveaue for designere og arkitekter, seriekrav, firmaidentitetskrav osv.

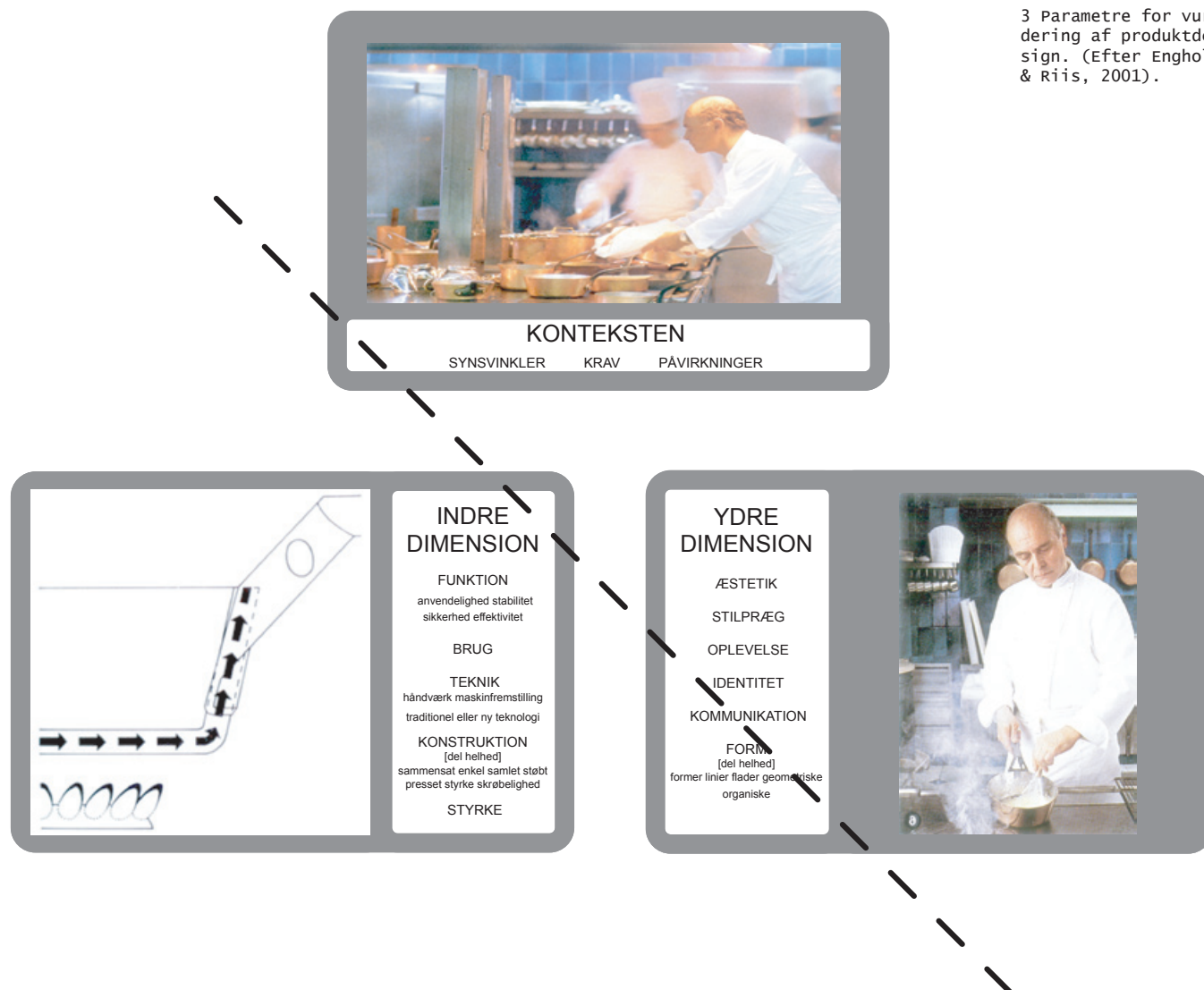
• en eller flere udvalgte synsvinkler

Kan eksempelvis gå på den primære målgruppe, brugeren, og handle om holdbarhed, enkelhed i brugen, prisbillighed, ergonomiske hensyn, avanceret stiludtryk osv. Eller det kan gå på producenten, hvor det så kan dreje sig om en udformning, der giver rationel masseproduktion, har innovative eller klassiske træk, er salgbar eller giver resultat med hensyn til positionering på det internationale marker osv. eller på samfundet og have med etik og bæredygtig produktion at gøre, PR-værdi/image på det internationale handelsmarked, lønsomhed, eksportpotentiale osv.

• tiden/designet set i et historisk perspektiv

Her ses produktet især i forhold til dets egen tid hvad enten det er nutiden eller en tidligere historisk periode, det drejer sig om. Andre mere specielle vinkler

kan som tidligere nævnt anlægges for at give vurderingen perspektiv, f.eks. om designet har ide, klassikerpotentiale, produktpersonlighed m.m.



3 Parametre for vurdering af produktdesign. (Efter Engholm & Riis, 2001).

En analysemetode for produktdesign

Engholm og Riis definerer produktdesign som fællesbetegnelsen for en bred vifte af tredimensionelle designobjekter, der har til formål at skabe gode og funktionsdygtige "redskaber", som f.eks. kan lette arbejdet og måske også give nydelse og oplevelse under brugen samt i stigende grad også sikre vores fælles fremtid ved etisk og bæredygtig produktion. Produktdesign har i øvrigt, ud over det tredimensionelle, mange lighedspunkter med arkitektur, især hvad det form- og konstruktionsmæssige angår. Produktdesign opdeles derefter i to kategorier, industrielt design og håndværksbaseret design.

Industriel design er, siger Engholm og Riis, produkter designet til masseproduktion i industrien. Det kan ofte dreje sig om regulære nyopfindelser, som designeren har givet en funktionel og/eller attraktiv udformning, eller om ældre eksisterende produkter, der skal re-designes eller "styles" og markedsføres med en mere moderne/trendy form, kaldet "overfrakken".¹⁴³

Håndværksbaseret design har med håndværk og kunsthåndværk at gøre. Disse produkter er unika-ting, som tilpasses en industriel masseproduktion. Produktdesign omfatter foruden større og mindre almindelige brugsgenstande også små komponenter og forskellige større elementer til bygningskonstruktion og lignende. Hertil kommer alle blandformerne. (Engholm & Riis, 2001:187).¹⁴⁴

Arkitektur

Arkitektur er, når den er bedst, siger Engholm og Riis, civilisationens gave til naturen, et "Gesamtkunstwerk", der forener det nyttige og nødvendige med det skønne og overflødige.

Arkitektur er også et område, som omfatter og forener stort set alle hjørner af design med håndværk, industri, teknologi, kunst, kultur og filosofi. Som eksempel fremhæver Engholm og Riis Bauhaus og den bærende ide i dens undervisnings-pædagogik, ideologi og produkter.

Som et overvejende tredimensionalt designområde har arkitektur ifølge Engholm og Riis mange lighedspunkter med 3D-områderne produktdesign og skulpturkunsten. Forskellene har henholdsvis med skala og funktion at gøre. Ligesom mange møbeldesignere, her refereres til Arne Jacobsen og Finn Juhl, vægter også arkitekter arbejdet med de kunstneriske og oplevelsesmæssige aspekter højt. Det skulpturelle, omfatter volumen, former, linjer, lys, skygge, materialer, strukturer og farver, selv om det funktionelle jo ikke kan ignoreres. Arkitektens virkefelt kan derfor siges at være spændt ud mellem på den ene side arbejdet med kunstnerens eller skulptørens sanse-, form- og idemæssige, det vil sige konceptionelle udtryk og kommunikative egenskaber og på den anden side civilisationens bogstavelige fysiske krav om optimal funktion, om "tag over hovedet". (Engholm & Riis, 2001:202).

Arkitekturens primære områder, formelementer og principper.

Arkitektonisk form opstår i mødet mellem masse og rum, siger Engholm og Riis. Arkitektoniske former, teksturer, materialer, behandlingen af lys og skygge, af farver, alt sammen er det i forening med til at skabe kvaliteter eller noget åndeligt, som giver rummet karakter. *Arkitekturkvalitet* afgøres af, siger Engholm og Riis

og benytter Bacon's "*The Design of Cities*" fra 1974, arkitektens evne til at anvende og kombinere disse elementer såvel i bygningers indre som i de omgivende rum.

Arkitekten har, som den industrielle designer, form, funktion og teknik eller konstruktion som sit vigtigste virkefelt, dog med den væsentlige forskel, at ingeniøren er uomgængelig som sparringspartner, hvad bygningskonstruktionen angår.

Et særligt arkitektonisk område er desuden rum og lys. Disse to aspekter af arbejdet med arkitektur har altid spillet en vigtig rolle for f.eks. kirkearkitekturen og andet monumentalt byggeri, hvor forskellige former for ideologi og symbolik, eksempelvis bygningen som monument, har betydning for helheden.

Engholm og Riis eksemplificerer dette. Arkitekten Henning Larsens mange værker er eksempler på, hvordan lysets rummelige og oplevelsesmæssige muligheder er vigtige arkitektoniske virkemidler også i ikke-sakralt, nutidigt byggeri.

Det samme gælder arbejder af Jørgen Utzon, 3xNielsen, Zaha Hadid, Frank O.Gehry som yderligere vægter arbejdet med formernes og materialernes selvstændige udtryk højt. For Frank O. Gehrys vedkommende er det så udtalt, at funktionen undertiden har svært ved at komme til orde, her trækkes en interessant parallel til grafisk layoutisme og haute-couture. Men det er et faktum, at Gehry og ligesindedes udfordringer til de sanselige, poetiske og ofte også humoristiske sider af mennesket er vigtige parametre i såvel arkitektur som mange former for design i dag.

Mens teknik, teknologi og økonomi har stor indflydelse på en tilfredsstillende gennemførelse af de arkitektoniske ideer, spiller et bygnings skala eller målforhold, det vil sige størrelsen set i forhold til f.eks. mennesket og omgivelserne, samt dets proportionering, forstået som enkeltdelenes størrelse og accentuering i forhold til hinanden og til helheden, en væsentlig rolle for, hvor vellykket helheden falder ud æstetisk og oplevelsesmæssigt. (Engholm & Riis, 2001:203).

En analysemetode for arkitektur

Arkitekturens fundament og væsen er således, siger Engholm og Riis, både af *fysisk, sansemæssig og konceptuel art*. Mange arkitekter og arkitekturskribenter har i tidens løb forsøgt at forenkle dette uoverskuelige område og dets mange udenværker til ganske få grundbegreber. (Engholm & Riis, 2001:203).

Engholm og Riis refererer til den romerske arkitekt Vitruvius, samt arkitekten og arkitekturskribenten Allan de Waal.

Vitruvius sammenfattede på latin i sine 10 bøger "*De Architectura Libri Decem*" grundbegreberne til tre, *utilitas*,

forstået som funktion eller brugsformål, og *firmitas*, forstået som konstruktion, styrke eller stabilitet, og endelig *venutas*, form, æstetik og skønhed. Allan de Waal koncentrerer det til to grundbegreber, *redskab*, det vil sige funktionen, det praktiske formål, og *monument*, som et udtryk for ikke funktionelle, men mere symbolske, konceptionelle og oplevelsesmæssige ambitioner.

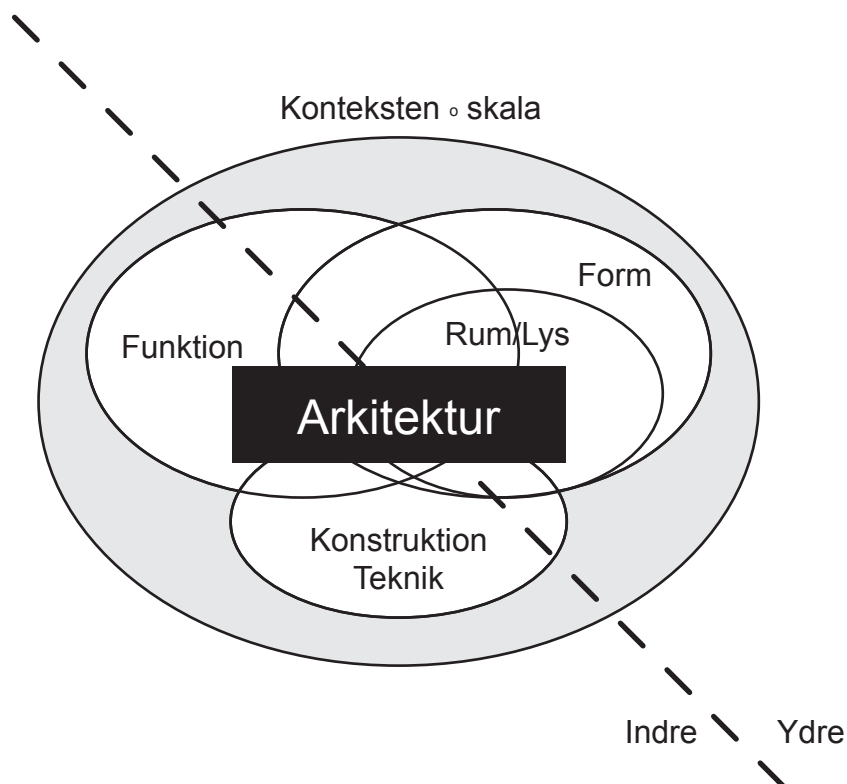
På denne baggrund definerer Engholm og Riis analyse ellipsen og analyseskemaet for arkitektur, der bygger på ovenstående kombineret med begreberne *den indre og ydre dimension*.

Den indre dimension, her forstået som det nødvendige, "det praktiske".

Engholm og Riis opdeler den indre dimension i to. Nemlig *funktion* og *brug*, utilitas og redskab, samt *konstruktion* og *teknik*, *firmitas*, styrke, og holdbarhed.

Den ydre dimension, er det mere variabel. Det vil sige *form*, *rum* og *lys*, *venustas*, det skønne, det åndelige, "at løfte". (Engholm & Riis, 2001:204).

For arkitektur opdeler Engholm og Riis den indre dimension i to. Nemlig funktion og brug, utilitas og redskab, samt konstruktion og teknik, firmitas, styrke, og holdbarhed. Den ydre dimension, er det mere variabel. Det vil sige form, rum og lys, venustas, det skønne, det åndelige, "at løfte".



6 analyseaspekter for arkitektur

Engholm og Riis opstiller udfra denne overordnede tilgang 6 praktiske analysepunkter, for formelementer og principper, der bygger på Francis K.D. Chings fremstilling.

• **punktet:**

Statisk og uden synlig udstrækning, men centrum for geometriske former, cirkel, ellipse, bue, kugle, kegle, pyramide, spiral, og aktiv som samlings- centralpunkt for den kompositoriske organisering.

• **linjen:**

Dynamisk på grund af lineær udstrækning, retning, vinkel, bevægelse (vertikal, horisontal, faldende, stigende, i balance). Linjer kan være lige, organiske, krydsende, parallelle. Kan fungere som akse, inddelinger, retningsstyrende. Vigtig i arkitektonisk konstruktion, som bærende/bårne led, tryk- trakelementer osv.

• **fladen:**

To-dimensional, har længde og bredde, men ikke dybde. Fladens visuelle form, cirkel, kvadrat, trekant, størrelse og tyngde påvirkes af synsvinklen, front-, frøperspektiv, overfladens karakter, farve, struktur tekstur, dekoration, belysning. Fladen skaber tre-dimensionale rumlige former/ massive volumener eller tomme skaller med sine omsluttende eller forskudte gulv-, væg- og loftplaner. Fladen er et vigtigt ly-, læ- og rumskabende arkitektonisk element til forskel fra punktet og linjen.

• **volumen:**

Tredimensional, har længe, bredde, dybde, kugle, cylinder, kube, kasse, amorf form, kan være massiv eller hul, afgrænset af omgivende hele eller brudte/forskudte/spændte/ slappe flader. Et rum/volumen kan have huller, subtraktion, eller tilføjelser, addition, være organisk, geometrisk, sammenføjet med eller adskilt fra andre volumener. Det rumlige skaber arkitektonisk funktion, ly og indre og ydre rumlige, æstetiske, sansemæssige oplevelser.

• **lyset:**

Er her en vigtig medspiller, idet såvel brugen som oplevelsen af arkitektoniske rum, former og overflader helt afhænger af lyset dvs. behandlingen af lys og skygge og dets rum- og stemningsskabende egenskaber. Lyset synliggør og fremhæver, fravær af lys skjuler og forfladiger nuancer og detaljer. Spillet mellem lys og skygge kan tydeliggøre eller mystificere, skabe oplevelse og stemning, nærvær og fokus.

• **komposition/organisering og strukturerende principper:**

Symmetri, asymmetri, kontrast af linjer, flader, former, materialer, lys/skygge, repetition, addition, subtraktion, dekonstruktion, hierarki, rytme, harmoni, balance, bevægelse, samlende strukturering af detaljer, figurer og linjeforløb.

(Engholm & Riis, 2001:205).

Afrunding. Kapitel 2.

Gastronomiens og arkitekturens poetik

Hvor er jeg så efter den historiske gennemgang i "*Mad og Arkitektur*", efter undersøgelsen af teorier og metoder til analyse og tolkning af maden og rummet i "*Konstituering af det teoretiske felt*" og i "*Maden og formens artikulation*"? Jo, som bemærkning til Collins idé om at sammenligne gastronomi og moderne arkitektur fra midten af det 18. århundrede, så må jeg give ham ret, det har fungeret. Gennem den historiske afsøgning har jeg beskæftiget mig med gastronomiens og arkitekturens mål. Jeg har fået indsigt i råvarer og tilberedning, i kokekunst, jeg har afsøgt epokerne for form- og rummæssighed. Der anes en *betydningsstruktur* i dette felts dybdeniveau.

I hver af de arkitektoniske perioder er der sædvanligvis én bygningstype der dominerer, og som på grund af den opmærksomhed der opstår ofte påvirker samtiden. I det antikke Grækenland var den dominerende bygningstype templet, i middelalderens Europa var det kirken og i renæssancen var det paladset. Efter 1750 var der ikke én klar eller tydelig bygningstype, men hvis én bygningstype mere end en anden kan siges at have haft indflydelse, er det villaen. (Collins, 1998:42).¹⁴⁵

For gastronomien var Italien i renæssancen drivkraften i den blomstring som kokekunsten oplevede, fra det 17. århundrede blev Frankrig toneangivende. Kokekunsten blev afklaret og systematiseret af Carême, med normer der har holdt helt frem til nutiden. (Fakstorp & Boyhus, 1998:116).

Med tiden blev måltidet privatiseret, omfanget af de overdådige måltider indskrænket, og kokekunsten udviklede to genrer, *haute cuisine*, adelskøkkenet, og *cuisine bourgeoise*, borgerkøkkenet. I oplysningstiden og frem havde kokekunsten få ligheder med tidlige tiders storhed. Især fordi idealet om en raffineret enkelhed stod som forbillede. (Fakstorp & Boyhus, 1998:115).

Råvarernes naturlige smag skulle fremhæves, ikke tilsløres. Enkelhed, som i Le Corbusiers "*le petit cabannon*", der som i Pierces betegnelse for et indeks henviser til sit eget objekt i kraft af at være påvirket af dette. Til Le Corbusier, der foretrak primærformer, det vil sige former, der kan identificeres i den antikke geometri. Hans idealer om arkitekturen, var som han i afsnittet "*Three Reminders to Architects*" præsenteret i bogen "*Towards a New Architecture*" i "*First Reminder: Mass*" skrev: "... cubes, cones, spheres, cylinders or pyramids are the great primary forms which light reveals to advantage; the image of these is distinct and tangible within us and without ambiguity. It is for that reason that these are beautiful forms, the most beautiful forms". (Le Corbusier, 1988:29).

I det 19. århundrede har arkitekturen såvel som gastronomien oplevet kolossale forandringer. I dag begrænses gastronomien ikke af råvarernes tilgængelighed eller af madlavningens

teknik. Og arkitekturen ikke af tilgængelighed til materialer eller byggeteknik. Gennem de seneste årtier er verdenssamfundet også trængt ind i vor mad, fra fødevarerbutikkerne og ind i køkkenet. *Haute cuisine* er indenfor vores rækkevidde, begrænsningen ligger alene i indsigt, lyst til at eksperimentere, i økonomi og ikke mindst i tid.

I denne overflod, i dette megastore udvalg, hvor færdige retter, halvfabrikata, eksotiske frugter, spæde grøntsager hver dag indflyves, står vi. Midt i en tid hvor vi længe har haft styr på den tekniske udvikling, på elektrificeringen, på køleteknikken, og hvor alt er muligt.

Det er for meget, (Søren). Jeg må tilbage til det enkle, til hytten. Til poesien. Som da J.F. Blondel i 1750'erne fortalte sine studerende, at der med arkitektonisk stil mentes "*the authentic character which should be chosen relative to the purpose of a building, and was thus the poetry of architecture*". (Collins, 1998:63).¹⁴⁶

Funktionen som omdrejningspunkt

I min undersøgelse af madens og formens artikulation, har jeg konstateret et skisma. Det er påfaldende, at selvom Lise Bek er modstander af at anskue det arkitektoniske værk under billedkunstens synsvinkel, ja, hun understreger, at arkitekturen ikke kun er til at beskue, men nok så meget til at bruge, så bliver hendes svar kunsthistorikerens. For som svar på hvor og hvor mange synsvinkler man må anlægge på det arkitektoniske værk for at kunne foretage en tilstrækkelig udtømmende analyse deraf, så er hendes forudsætning for gennemførelsen af en rumanalyse ubetinget, at den kun kan tilvejebringes på et *kunsthistorisk* grundlag.

Som modsætning hertil står de to begreber for analyse af design og arkitektur af Ida Engholm og Vita Riis. Nemlig "*den indre dimension*", det funktionelle, det tekniske og konstruktionen, og "*den ydre dimension*", form, stil og æstetik. I denne tilgang sammenfattes moderne design og arkitektur til at dreje sig om de to hovedområder, nemlig funktion og form. Pragmatisk? Ja, men indlysende, for hvor den indre dimension består af *funktion* og *brug*, utilitas, redskab, samt *konstruktion* og *teknik*, firmitas, styrke og holdbarhed, så er den ydre dimension, mere variabel med *form*, *rum* og *lys*, venustas, det skønne, det åndelige. Og det er netop dér, at det arkitektoniske værk spændes ud, så at sige mellem de *to poler*, *funktionen* og *æstetikken*. Det som Lise Bek kalder arkitekturens magnetfelter, men som måske ikke fremstår lige så klart i Beks tilgang.

Lad mig understrege dette ved at påpege at i sin analyse af arkitekturen som betydningsbærende tegn gør Umberto Eco *funktionen* til omdrejningspunkt. Det *arkitektoniske tegns betydning* er idéen om den *funktion*, der skal opfyldes, og som bliver fremkaldt af arkitekturen som *betegnende form*. Funktionen skal således ikke blot forstås i en rent

funktionel forstand, men som det fortolkningspotentialt arkitekturen som betegnende form fremsætter. (Bek m.fl., 1997:294).

Ifølge Jakobson er enhver bygning på samme tid en art tilflugtssted og en vis form for meddelelse. Det vil sige, at form og rum på den ene side tilfredsstiller visse klare nyttehensyn og på samme tid udviser forskellige semiotiske egenskaber. (Jakobson, 1979:109).

Semiotikkens metode består i at fokusere på betydningsproduktionen som sådan. Jeg vil i det efterfølgende kapitel, og ikke mindst i de efterfølgende 5 fortællinger undersøge denne *betydning*, både for gastronomien og arkitekturen, og lade semiotikken supplere formanalysen.

Hvad der prægede Barthes forfatterskab var som nævnt en analyse af *signifikation*, det vil sige fremkomsten af *betydning* i aktiv forstand, frem for af *mening*, det vil sige afdækning af sprogets semantik.

Barthes siger, at mad er et *kommunikationssystem*, en samling af forestillinger eller et *system af skikke og væremåder i konkrete situationer*.

Har maden dermed ikke som formen en *kommunikativ funktion*?

Når man sætter mad frem for en person, udtrykker maden meget mere end det faktum, at man skal spise de rigtige næringsstoffer. Maden udtrykker identitet, samhørighed, venskab, kærlighed, ydmyghed, ærbødighed, misfornøjelse og afstand. Forskellige retter kan i en Stjernfeldt'sk tankegang udtrykke forskellig mening.

Væsentligt involverer måltidet også de redskaber som knyttes til måltidet, redskaber og genstande, og som udgør en del af rummet, af arkitekturen.

Dermed vil jeg gå over til en analyse af nogle måltidets redskaber, til projektet "*Cintura di Orione*".

Noter. Kapitel 2.

1. Den italienske Katarina af Medici, blev gift ind i det franske kongehus da hun 14 år gammel blev viet til den senere kong Henrik II. Katarina af Medici bliver betragtet som årsagen til at Frankrig er en førende nation i køkkenet. Hun medbragte kokke, bagere, konditorer og andre specialister, da hun kom til Frankrig. Men også grøntsager som persille, salat og artiskokker. Man påstår endog at Katarina, og senere Maria af Medici, oplærte en hel generation af franske kokke til at satse på retter med færre krydderier og nye ingredienser. Sagt på en anden måde har Italien været Frankrigs læremester, og florentinerne gav stødet til den moderne kogekunst. Under alle omstændigheder blev Europas første trykte kogebog udgivet på latin i Italien i 1475, men den blev først oversat til fransk i 1505. (Notaker, 1987:129).

2. Brillat-Savarin var fransk dommer og gastronom, født i Belley i 1755, død i Saint-Denis i 1826. Som den ældste af otte børn tilbragte Jean-Anthelme Brillat sin barndom i Bugey, hvor han blev interesseret i kogekunst. Madglæden havde han med sig fra barnsben, egnen er et af den franske kogekunsts regionale hjerter. Hans mor, Aurore, der var en kultiveret cordon bleu kok, skabte retten "*Oreiller de la Belle Aurora*". Med sine to farser af henholdsvis kalve- og flæskeskod samt agerhøne, and, hare og brisler er denne "hovedpude" af en indbagt postej indgået som en klassiker i *la haute cuisine*. Hans tante, der hed Savarin, efterlod ham en formue på betingelse af, at han tog hendes navn. (Larousse Gastronomique, 1984:145).

3. Den 8. december 1825 kunne de parisiske boghandlere tilbyde det læsende publikum endnu et nyt og omfangsrigt værk. Hovedtitlen pralede med at indeholde en "*Smagens Fysiologi*", intet mindre. Efter tidens skik var udgivelsesåret fremdateret til 1826. Bogen skulle gerne holde sig ny også på den anden side af nytår. Et forhold der i eftertiden afstedkommer en vis forvirring med hensyn til det rette udgivelsesår. Den store bog viste sig nemlig med årene at være af den slags, der ville få en eftertid. (Nielsen:1986:5).

4. Brillat-Savarin forblev ungkarl og tilbragte sin fritid med at skrive forskellige afhandlinger om økonomi, historie og essays om dueller. Han var interesseret i arkæologi, kemi og selvfølgelig gastronomi og satte pris på gode restauranter, specielt Grand Véfour, Véry, Beauvilliers og Tortoni. Se også note 27. Han underholdt af og til i sit hjem i Rue de Richelieu i Paris og skabte her specialiteter som: en tunomelet, fyldt fasan garneret med appelsin og fillet de bouf med trøfler. Han overlevede som nævnt alle regimer fra kejserriget til republikken. Men kort efter udgivelsen af "*Smagens Fysiologi*" trodsde han en forkølelse for at møde op til en mindemesse for Ludvig XVI i Saint Denis Basilikaen. Det var koldt. Den 70-årige herres forkølelse blev til en voldsom lungebetændelse. Den 2. februar 1826 medførte den døden. (Larousse Gastronomique, 1984:145).

5. Germain Charles Chevet, parisisk caterer og fødevarerhandler, død i Paris 1832. Som efterkommer af rosenrykkeren de Bagnolet åbnede han en butik i Palais-Royal og grundlagde et dynasti af caterers, som blev berømte under kejserdømmet, frem til slutningen af det 19. århundrede. Hans butik blev besøgt af Grimod de La Reynière, Balzac, Rossini og Brillat-Savarin og vandt international ry. Han leverede vildt, foies gras, fisk, påtээр og skaldyr. (Larousse, 1984:242).

Franz Karl Achard, tysk kemiker, født i Berlin 1753, død i Kunern, Silesia 1821. Mens Achard udførte forskningforsøg med et produkt, som skulle erstatte rørsukker, lykkedes det ham i 1796 at udvikle den første industrielle proces til udvinding af sukker fra sukkerroen. Opdagelsen blev afvist af det franske institut som værdiløs, men fik støtte fra den preussiske kong Frederik William III, som skaffede Achard bevilling i 1802 til etablering af en sukkerfabrik i Silesia. (Larousse, 1984:3).

6. Honoré de Balzac, fransk forfatter, født 1799 i Tours, død 1850 i Paris. Under sine kreative perioder, blandt andet da han skrev "*La Comédie humaine*", spiste Balzac kun æg og frugt, og drak umådelige mængder af kaffe. Når han "genopstod" efter fuldførelse af et værk, udfoldede han en kæmpemæssig appetit. På restaurant Véry blev han set fortære "*en hundrede Ostende østers, tolv koteletter af saltsmagende lammekød fra marsken, to agerhøns, og en Normandisk søtunge*" efterfulgt af desserter, frugt, kaffe og likører. Balzac skabte i sit persongalleri i sine noveller og romaner en mængde gourmeter, så som Cousin Pons, der elskede "*escargots au gratin*" og "*boeuf miroton*". Père Rouget fra La Rabouilleuse, der fandt, at en omelet var mere delikat, når hvider og blomme blev pisket separat. Han benyttede ofte berømte restauranter i Paris i 1830'erne som scene og beskrev deres specialiteter i sine bøger. Pigvar med østers fra Rocher de Cancale, Soubise koteletter fra Café de Paris, torsk i hvidløg fra Frères Provençaux og grillet kød fra Café Anglais, hvor romanfiguren Rastignac gav en fyrstelig velkomst til Delphine de Nucingen. (Larousse, 1984:61).

Marie-Antoine Carême, kendt som Antonin Carême, fransk chef og konditor, født i Paris 1783, død i Paris 1833. Født i en stor og fattig familie blev den unge Carême sat på gaden i en alder af ti. Ejeren af en restaurant ved Maine porten tog ham til sig, og her lærte han kogekunstens rudiment. I en alder af 16 blev han elev hos Bailly i Rue Vivienne, en af de bedste konditorer i Paris. Overrasket over Carêmes evner og villighed for at lære opmuntrede Bailly ham specielt ved at give ham mulighed for at studere i kobberstiksamlingen på National Galleriet. Her kopierede Carême arkitekturtegninger, som han baserede sine konditorkreationer på. Disse blev utroligt beundret af Baillys kunder. Også Talleyrand, der var gæst hos Bailly, blev opmærksom på hans talent og tilbød at tage ham i sit brød. I 12 år styrede Carême Talleyrands køkken. Hans kulinariske og artistiske talenter satte Talleyrand i stand til effektivt at bruge gastronomi som et diplomatisk redskab. Carême serverede for kronprinsen af England, den fremtidige Kong George IV og blev så sendt til Tsar Alexander I's hof og var ansvarlig for introduktionen af nogle klassiske russiske retter som borsch og koulbiac i det franske køkken. Blandt Carême's andre ansættelser var den britiske ambassade, Prinsesse Bagration og Lord Steward. Han tilbragte sine sidste år hos Baron Rothschild, hvor han døde som 50 årig, "*brændt ud i sit genis flamme og i grillens trækul*". (Laurent Tailhade).

Men han havde realiseret sin drøm om at offentliggøre en komplet kogebog på vegne af sin tids stand. Carême har også skrevet værkerne "*Le Pâtissier pittoresque*" fra 1815, "*Le Maître d'hôtel français*" fra 1822, "*Le Pâtissier royal parisien*" fra 1825 og størst firebindsværket "*L'Art de la cuisine au XIX'e siècle*" fra 1833. I majestætisk stil inviterer Carême læseren til bords med kejsere, konger og prinser som han havde arbejdet hos. Alexander den I. citeres for at have sagt til Talleyrand: "*Hvad vi ikke viste var, at han lærte os at spise*". (Larousse Gastronomique, 1984:194).

Marquis Louis de Cussy, eller Markisen af Cussy, født Coutances 1766, død Paris 1837. En af de mest åndfulde gastronomer i det tidlige 19. århundrede. Han bestred posten som paladspræfekt under Napoleon I. Hvis man tør tro hans betydningsfulde ven Grimod de La Reynière udviklede Cussy 366 forskellige måder at tillave en kylling på, én forskellig ret for hver dag i året, selv i et skudår. I 1843 udgav han "*Les Classiques de la table*", i hvilken han helligede mange sider til gastronomiens historie. Som øverste hushovmester for kejserens hofholdning varetog han endvidere garderoben, møblerne og forsyningerne til hoffet. Da Louis den VIII efterfulgte Napoleon sagde man, at han først nægtede at have noget med Cussy at gøre, men senere, da han opdagede, at han var skaberen af jordbær *à la Cussy*, gav han ham en ansvarsfuld post. (Larousse, 1984:353).

Charles Baudelaire, fransk digter, født Paris 1821, død Paris 1867. Baudelaire, som holdt af at spille skak på Café de la Régence og brasserie i Rue des Martyrs med sine venner blandt kunstnere og digtere, sang og digtede om den dybsindige glæde ved vin i vers og prosa "*Wine and Hashish*" fra 1851. (Larousse, 1984:73).

7. Balzac redigerede de gastronomiske tekster, "*Le Gastronom francais ou l'Art de bien vivre*", 1828, samt "*Physiologie Gastronomique*" i 1830, som han skrev forordet til. Han udgav også et studie af nutidens stimulanser i 1838 og skrev en afhandling om det samme emne. (Larousse, 1984:61).

Da der i 1839 kom en ny udgave af "*Smagens fysiologi*", var den endog forsynet med et tillæg af Balzac. Og da samme Balzac fire år senere skrev sin berømte biografiske artikel om Brillat-Savarin til opslagsværket "*Biographie universelle*", kunne han konstatere, at maksimer fra Brillat-Savarins værk allerede havde bredt sig som "mundheld", og var blevet "*mange folks form for åndrighed*". (Nielsen:1986:6).

8. Manuskriptet havde han med overalt. Han slæbte det med i retten. Han diskuterede det med interesserede bekendte, bl.a. den tyske digter E.T. A. Hoffmann og Baron Richerand, på hvis landsted store dele af værket blev skrevet. Da det endeligt var færdigt, var Brillat-Savarin dog ikke sikker på, at emnet anstod sig for en mand med hans ærværdige embede. Det udkom derfor uden forfatternavn. (Nielsen:1986:10).

9. Filosofen Immanuel Kant, født 1724, død 1804, benytter begreberne *an sich* og *für uns* i sin erkendelsesteori, som udfoldes i hovedværket "*Kritik der reinen Vernunft*" fra 1781. En af Kants pointer er, at menneskets erfaring på forhånd, a priori, er formet af bestemte anskuelsesformer, tid og rum, og forstandskategorier, årsag – virkning. Årsag og virkning er grundbegreber, kategorier, som forstanden nødvendigvis må benytte i sin fortolkning af fænomener. Sideløbende med den empiriske tradition har man søgt at videreføre Kants analyse af årsag/virkning begrebet. Kant mener, at vi er afhængig af erfaring, når vi i konkrete tilfælde skal afgøre hvilke hændelser, der er regelmæssigt forbundne. Vor erkendelse er sådan indrettet, at vi slet ikke kunne skelne mellem subjektive forestillinger og objektive hændelser, hvis vi ikke havde begreberne årsag og virkning. (Lübcke, 1991:469).

Vi oplever derfor aldrig verden i sig selv, an sich, men altid som en

formet erfaring for os, für uns.

Mennesket kan så at sige ikke frigøre sig fra de erfaringsfiltre, som former vores erfaring af verden. Hvordan verden er, uafhængig af vor bevidsthed, har vi ingen sikker viden om. Den samme problemstilling gælder læsningen af litterære værker. Hvordan værket objektivt er, har vi ingen viden om, vi kan kun forholde os til vor egen og andres læsninger af værket. Forfatterens læsning af værket er således blot én ud af mange fortolkninger og kan derfor ikke gøre krav på absolut sandhedsværdi. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:478). Se også note 39.

10. Gastronomi er afledt fra græsk, *gastros*, mave, og *nomos*, lov, optrådte første gang omkring 250 f. Kr. hos den stoiske filosof Crysippos fra Soloy. Crysippos brugte det om Archestratos' læredigt, hvis titel var "*Hedypethaia*", kunsten at leve godt. Brillat-Savarin har kendt de bevarede fragmenter af digtet og tegnede sig ordet, som derefter kom i almen brug efter 1801. Her optræder det i titlen på et digt af Joseph Berchoux, "*Gastronomie ou l'Homme de Champs à table*". (Fakstorp & Boyhus, 1998:72). Se også note 11.

To år senere udkom "*Le Gastronome à Paris*". I 1835 gjorde det franske akademi ordet officielt ved at optage det i sin ordbog. Adskillige neologismer er blevet skabt over samme model, eksempelvis *gastrolâtrie* og *gastromanie*, der betegner forskellige grader af umådeholden lyst til at spise, og *gastrotechnie*, opfundet af E. de Pomiane, i betydningen videnskabelig kokekunst. Men den bedste sproglige opfindelse er tillagt Curnonsky, grundlæggeren af Académie des Gastronomes, som skabte udtrykket *gastronomades* som betegnelse for turister, som elsker regionale specialiteter. (Larousse, 1984:496). Det bør nævnes, at det franske køkken endnu ikke havde indtaget den internationale førerstilling, der senere skulle blive det til del. Det italienske og det engelske nød betydelig større international *estime*. Alt dette ændrede sig dramatisk i Brillat-Savarins levetid, bl.a. som følge af de dramatiske historiske begivenheder i denne. God mad bleven kultgenstand. (Nielsen:1986:12).

11. Joseph Berchoux, advokat, født Saint-Symphorien-de-Lay 1768, død Marcigny 1839. Forfatter til et langt digt i fire sange (*cantos*) udgivet i 1801 med titlen "*Gastronomie ou l'Homme des champs à table*". Hans livlige komposition var meget populær i direktoratsperioden som efterfulgte terrorregimet, under hvilket franskmændene genopdagede glæden ved god mad. I den første sang, "*Histoire de la cuisine des Anciens*" beskriver Berchoux i raske aleksandriner emner som den Vatel'ske og spartanske havresuppe. I den efterfølgende sang "*le Premier Service*", "*Le seconde Service*" og "*Le dessert*" lovsynger han god og enkel madlavning. (Larousse, 1984:93).

12. Vincent la Chapelle, fransk chef, født i 1703, begyndte sin karriere i England i tjeneste hos Lord Chesterfield. Hans bog "*The Modern Cook*", der først blev udgivet i Frankrig i 1735 med titlen "*Le Cuisinier moderne*", blev lovprist af Carême. La Chapelle's opskrifter var internationale og enkle. Han vendte hjem til Frankrig for at arbejde for Prinsen af Orange-Nassau, derefter for Madame Pompadour og til sidst for Louis XV. (Larousse, 1984:602).

13. Det fremgår allerede af nogle af titlerne på de kokebøger, der nu begynder at komme i en stadig tættere strøm, at borgerskabets interesse var vakt: fra Francois Massailots "*Le Cuisinier royal et bourgeois*" 1691 til det indflydelsesrige pseudonym Menons enkle og dagligdags opskrifter i den monumentale "*la Cuisinière bourgeoise*" fra 1746. Sidstnævnte udgav i øvrigt allerede fire år før den bog, hvis titel først langt senere blev et begreb, "*La Nouvelle Cuisine*", hed den såmænd siger Nielsen. Fremkomsten af dette nye, moderne køkken retfærdiggjorde den dom, der hundrede år senere blev afsagt i en fransk encyklopædi: "*I 1700-tallet søgte man for første gang siden grækerne at gøre måltidet til andet og mere end bare det at spise*". (Nielsen:1986:11).

14. Efter Palais Royal blev Boulevarderne center for de berømte restauranter. Joseph Favre videreførte sin karriere på *Café de la Paix*, derefter på *Café Riche*; Dugléré komponerede sukkulente retter på *Café Anglais*, hvor han i 1867 modtog kongen af Preussen og Zar Alexander II, som var kommet for at høre Offenbach's "*La Grande-Duchesse de Gérolstein*". (Larousse, 1984:473).

15. Laguipière, fransk køkkenchef, født midt i det 18. århundrede, død Vilnius 1812. Lærte håndværket i Condé husholdningen og fulgte familien i eksil. Da han vendte tilbage til Frankrig arbejdede han for Napoleon. Carême var en af hans elever. Laguipière rejste derefter til Napoli for at gøre tjeneste hos marskal Murat, og fulgte ham på felttoget i Rusland. Her døde han under tilbagetrækningen af den franske hær fra Moskva. Carême viste ham sin respekt i sin introduktion til "*Le Cuisinier parisien*": "*De var en mand med fremragende talenter som gjorde Dem forhad af dem, der skulle have beundret Deres anstrengelser med at forskønne vores tilværelse. De skulle have været død i Paris, respekteret for Deres store arbejde*". Den store køkkenchef efterlod ikke nogen litterær arv, men hans navn lever videre i adskillige retter, der er dedikeret til ham. (Larousse, 1984:603).

Charles Maurice de Talleyrand-Périgord, fransk statsmand,

født Paris 1754, død Paris 1838. Det lykkedes ham ikke alene at bibeholde høje embeder og en betydelig formue under revolutionen indtil genopbygningen, han var også en berømt vært og madkender, hvis bord blev anset som et af de prægtigste i Europa. Han ansatte den berømte konditor Avice og den store chef Antonin Carême. Med sin chefkok Bouchée udviklede Talleyrand nogle epokegørende middage. Hans menuer bestod forskriftsmæssigt af to retter med suppe, to *entre-deux* deriblandt én med fisk, fire entrées, to stegeretter, fire søde retter og dessert – en menu som blev styrende for alle de bedste borde. Talleyrand skar selv kød og fjerkræ for, og han plejede at servere for sine gæster efter deres rang og position. I hans øjne var den kulinariske kunst imidlertid ikke kun et spørgsmål om gastronomisk nydelse; den var frem for alt en uvurderlig hjælp i forbindelse med det at regere og drive diplomati. I det klassiske køkken er Talleyrand's navn efterfølgende forbundet med et utal af tilberedelser, saucer og retter. (Larousse, 1984:1056).

16. »*Poulet à la Marengo*«. Se note 5 i kapitel 1.

17. A.W.N. Pugin, født 1812, død 1852. Engelsk arkitekt og arkitekturteoretiker. Udgiver bl.a. "*Contrast*" i 1836 der indeholder nøje studier af middelalderens kirkebyggeri, plæderer for en "*gothic revival*". (Faber, 1962:24).

Alexis Soyer, fransk kok, født i Meaux 1810, død i London 1858. Han påbegyndte sin løbebane i en alder af 16 år på Grignon's i Paris og blev vicekøkkenchef i udenrigsministeriets køkken. Efter julirevolutionen emigrerede han til England, hvor han blev køkkenchef i "*Reform Club*", hvis køkkener han indrettede. Efter sin kones pludselige død, den engelsk skuespillerinde Emma Jones, helligede han sig godgørenhed ved at åbne kantiner for de upriviligerede i London og Dublin. Han arbejdede for den engelske regering under Krimkrigen og designede en "økonomisk bivuak og lejrkokken" til hæren. Han opfandt også en "magisk ovn", forløberen for bordvarmepladen, som blev opvarmet af en spritlampe. Soyer, som havde sans for offentlig omtale, lancerede Soyer sauce til kødretter og Soyer nektar, baseret på frugtsaft og mineralvand. Han skrev adskillige bøger, både for velhavende gourmet og de mindre bemidlede, deriblandt "*The Gastronomic Regenerator*" fra 1846, "*The Poor Man's Regenerator*" fra 1848 og "*A Shilling Cookery*" fra 1854. (Larousse, 1984:1007).

18. Som Addison påpegede i *The Spectator* den 19. juni 1711, "*we may be sure this metaphor would not have been so general in all tongues, had there not been a very great conformity between mental taste and that sensitive taste which gives us a relish of very different flavour that affects the palate*". Dog behandlede få af de afhandlinger om æstetik, der blev publiceret i den sidste halvdel af århundredet, denne parallel, og den mest udtømmende af dem, nemlig "*Essay on Taste*", udgivet af Achibald Alison i 1790, nævner overhovedet ikke mad og drikke. (Collins, 1998:167).

19. Sætningen er i "*Eyes which do not see*", nærmere betegnet i afsnit I, "*Liners*". (Le Corbusier, 1988:95).

20. Regentens *petits soupers* og de udsøgte måltider tilberedt for kongen og hans fornemme adelsmænd betød mere for udviklingen af den kulinariske kunst end de prangende banketter under Louis XIV. Store chefs konkurrerede med hinanden i fantasirig kokekunst. Det var specielt i de rige finansfolks palæer, at den kulinariske kunst udfoldede sig. Fødevarerbutikker, konditorier og konfekturhandlere nåede det perfekte, og folk lærte også at påskønne fremmede specialiteter som kaviar, bof, karry og madeira. (Larousse, 1984:471).

I de første år under Louis XVI blev de kulinariske metoder fortsat forfinet, der blev etableret orden og logik i gastronomien, menuer til festlige lejligheder blev mere elegante, og der var yderligere fremskridt indenfor alle typer af catering. (Larousse, 1984:472).

21. Antoine Augustin Parmentier, farmaceut ved militæret og fransk agronom, født Montdidier 1737, død Paris 1813. I modsætning til den udbredte myte "opfandt" Parmentier ikke kartoffelen, som havde være dyrket i Frankrig siden det 16. århundrede, men han var en entusiastisk fortalere for den. Mens han var krigsfange i Vestfalien under syvårskrigen, opdagede han denne grøntsags næringsværdi, som var højt skattet af den lokale befolkning, men som på samme tid blev betragtet af franskmændene som usund og ufordøjelig og kun velegnet som føde for kvæg og fattige. I 1772 udlovede akademiet i Besançon en pris for opdagelsen af planter, som var egnet til at blive anvendt af mennesker i tilfælde af hungersnød. Parmentier vandt prisen i 1773. I 1778 udgav han "*Examen chimique de la pomme de terre*", hvori han med begejstring beskrev de næringsmæssige kvaliteter ved denne rodskold. Gennem dette arbejde opnåede han at få støtte fra Turgot, Buffon, Condorcet, Voltaire, selv kongen, Louis XVI, som personligt opmuntrede Parmentier i sine bestræbelser. Da kongen begyndte at optræde med en kartoffelblomst i knaphullet, var aristokratiet allerede overtalt og adskillige adelsmænd havde plantet kartofler på deres jord. Ved en snu list blev der opnået støtte fra resten befolkningen, som indtil da havde været mistroisk. De parisiske afgrøder blev nemlig bevogtet af hæren som et bevis på, at de eksperimenter, som blev udført der, drejede sig om nogle

værdifulde råvarer. Bevogtningen var kun tilstede i dagtimerne, og tyve kom derfor i smug om natten fra de omkringliggende nabodistrikterne for at skaffe sig forsyninger og blev således de mest effektive fortalere for den nye grøntsag. De sidste fordomme svandt under en middag i Les Invalides for Benjamin Franklin; Parmentier havde forberedt en menu alene af kartofler for garantere deres gastronomiske fremme. (Larousse, 1984:767).

22. Nicolas Appert, fransk opfinder, født Châlons-sur-Marne i 1749, død Massy 1841. Etablerede i 1780 sin egen forretning som konfekturhandler i Rue des Lombards i Paris. Ministeriet tilbød ham en pris på 12.000 franc for opdagelsen af en præserveringsproces for mad til hæren.

Appert perfektionerede en steriliseringsmetode der blev opkaldt efter ham – *appertisation*. I 1804 byggede han en fabrik i Massy i et område, hvor der blev dyrket ærter og bønner og startede her en produktion af henkogt mad på glas. I 1810 anerkendte regeringen officielt hans opdagelse og tildelte ham en pris. Hans arbejde blev yderligere publiceret i 1811 og 1813 under titlen "*Le livre de tous les ménages*". (Larousse Gastronomique, 1984:28).

Benjamin Delessert, fransk fabrikant og financier, født Lyon 1773, død Paris 1847. Efter at have grundlagt et sukkerraffinaderi i 1801 i Passy distriktet i Paris forbedrede han processen for at udtrække sukker af sukkerroen. Se også note 5.

Napoleon besøgte fabrikken og så potentialet i hans opdagelse, som kunne gøre det overflødig at importere rørsukker fra Vestindien. Han bevilligede store summer til Delessert, øremærkede en hel del jord mod nord til dyrkning af sukkerroer og på Delessert's råd ressourcer til åbningen af en af de første "sukkerskoler" ved Douai. (Larousse, 1984:367).

23. Kortet hører til daglig hører hjemme på Bibliothèque Nationale. (cat. 1).

24. Det kan forekomme besynderligt, men Gidieon angiver vitterlig reduktionen fra 10 timer til få minutter. (Giedion, 1948: 182).

25. Brillat-Savarin brugte endnu ordet restaurere i den gamle betydning om både chokolade og rødt kød. Samtidigt var ordet efterhånden også kommet til at betyde et sted, hvor man kunne købe *restaurants*, men ikke egentlige måltider. I 1765 åbnede en vis Boulanger, der kalder sig "suppehandler", imidlertid en restaurant, hvor der også kunne spises. Ordet var ved at få sin moderne betydning. Først da den store kok Antoine Beauvilliers i 1782 sagde farvel til sin stilling som kok for greven af Provence og åbnede en restaurant i Paris fik restauranten sin endelige udformning som offentlig institution. (Nielsen:1986:12).

Beauvilliers, se også note 26 og 27.

26. Inspirationen var karakteristisk nok engelsk. Der var det borgerlige samfund ældre, og en lignende udvikling havde derfor været i gang tidligere. Det var baggrunden for, at Beauvilliers kaldte sit første etablissement for "*Grande Taverne de Londres*", et navn der tillige rummer en hilsen til det italienske køkken, som også længere havde kendt til offentlige spisesteder, *taverner*. Parisernes store mødested var på denne tid Palais Royal, hvor hertugen af Orleans var begyndt at leje lokaler ud til cafeer og butikker. Da Beauvilliers få år efter flyttede sit etablissement hertil, havde han fået selvbevidsthed nok til at navngive det efter sig selv. Det var for hans egen kunsts skyld, publikum kom. Palais Royal blev herefter sæde for en række af Paris' tidligste restauranter. (Nielsen:1986:12).

27. *Grand Véfour*, restaurant i Paris beliggende i Beaujolais galleriet i Palais-Royal. Grundlagt af Aubertot i 1784, i starten kaldt *Café des Chartres*, blev først overtaget af Charrier og senere i 1820 af Jean Véfour. Bonaparte, Brillat-Savarin, Murat, Grimod de La Reynière, Lamartine, Thiers og Sainte-Beuve besøgte hyppigt denne kendte restaurant og nød her blandt andet kylling Marengo. Andre ejere efterfulgte Jean Véfour, men restauranten beholdt hans navn. Da en af Véfour's brødre under det andet kejserdømme åbnede sin egen restaurant i Palais-Royal, blev der indført en skelnen mellem *Grand Véfour* og *Petit Véfour*, som lukkede i 1920. I slutningen af det 19. århundrede løb *Grand Véfour* ind i vanskeligheder, men efter anden verdenskrig overtog Louis Vaudable restauranten, og gik i 1948 i kompagniskab med en ung kokkenchef, Raymond Oliver, som blev maitre i restauranten to år senere. *Grand Véfour* har bevaret sit excellente renommé; såvel som dens 18. hundredtals udsmykninger er bevaret intakt. (Larousse, 1984:522).

Véry, restaurant i Paris grundlagt af Véry, som kom til Paris fra Meuse og begyndte sin karriere som køkkendreng. (Nogle kilder tyder på, at der var to brødre). Den første restaurant var ved Tuileri'erne. Men i 1808 flyttede restauranten til arkaden i Palais-Royal, i Beaujolais galleriet dør om dør med *Grand Véfour*. *Véry* var en af de mest kendte restauranter i Paris frem til 1840, den tilbød 127 forskellige retter foruden utallige hors d'oeuvres og desserter. Det er sandsynligt, at restaurantens succes til en vis grad skyldtes den smukke Madame Véry. Marskal Duroc's amoureuse følelser for denne dame hjalp også til at forøge *Véry's* renommé, da Duroc's indflydelse på den tid i kejserriget var enorm. Det var

i denne restaurant, at Balzac blev beværtet med en kæmpemæssig frokost af sin forlægger Werdet; menuen bestod af østers fra Ostende, koteletter af lam fra saltmarsken, and med majroer, stegte agerhøns, tunge normande, frugt, vin og spiritus. I 1840'erne gik restauranten af mode og blev et beskedent etablissement med faste priser. (Larousse, 1984:1134).

Antoine Beauvilliers, fransk kok, født i Paris 1754, død i Paris 1817. I 1782 grundlagde han "*Grande Taverne de Londres*" i Rue de Richelieu, som var den første rigtige restaurant i Paris. Hans succes var så stor, at Beauvilliers om aftenen på den franske revolution åbnede endnu en restaurant i sit eget navn i Gallerie de Valois du Palais-Royal. Brillat-Savarin skrev, at "han var den første, der havde en elegant salon, velklædte tjenere, en omhyggeligt udvalgt (vin)kælder og et superbt køkken." Beauvilliers ry blev, bortset fra en kort formørkelse under rædselsregimentet (1793), opretholdt under kejserdømmet og genopbygningsperioden, og dørene til hans etablissement blev ikke lukket før 1825. Som tidligere kokkenchef for greven af Provence modtog Beauvilliers sine gæster bærende sværd og i uniform som en *officier de bouche de réserve*. Han havde en excellent hukommelse og kunne altid genkende sine gæster og vejlede ved deres valg af menu, der indeholdt retter som frikandeau med spinat, sauerkraut med polser, and med roe, pie med karperogn, varm skovsneppepâté og kalvebrislinger *à la dauphine*. I 1814 skrev han "*L'Art de cuisiner*", hvori han behandlede kogekunst, håndtering og tilberedning af råvarer og servering som en eksakt videnskab. Han samarbejdede med Carême ved udarbejdelsen af "*La Cuisine ordinaire*". (Larousse, 1984:81).

Tortini var en Café, restaurant og issalon, den åbnede i Paris i 1798 på hjørnet af Rue Taitbout og Boulevard des Italiens, ejeren var en napolitaner ved navn Velloni. Kort tid efter blev den erhvervet af hans bogholder Tortoni, som gav stedet dets navn frem til 1893, hvor etablissementet lukkede. Alle berømteder i Paris gik op ad trapperne til denne berømte issalon, her var også en restaurant, kendt for sine kolde buffeter med "*meat in aspic*", papillotte af ung hare og laksekoteletter der tiltrak lige så mange gæster som iskagerne, sorbeterne og italienske specialiteter som granitas. Tortoni dannede fashionabel mode i Paris. Et "*Tableau de Paris*" fra 1834, citeret af R. Héron de Villefosse i "*Histoire géographique et gourmande de Paris*", beskriver aktiviteterne i etablissementet: "Om formiddagen tiltrak dens excellente kolde frokoster børsrådgiverne, bankiererne og den fashionable personkreds fra Chaussée d'Antin. Kl. fire mødtes spekulanterne fra børsen foran dens facade. Om aftenen kom til sidst de faste kunder fra boulevarderne for at nyde den fyrstelige te og velsmagen af isanretningerne formet som frugter og planter." (Larousse, 1984:1090).

28. Grimod de La Reynière, fransk forfatter og gastronom, født Paris 1758, død Villiers-sur-Orge 1837. Blev født handicappet med den ene hånd formet som en klo og den anden som en gåsefod, fysiske skavanker der medførte, at han blev afvist af sin aristokratiske moder og til sidst gjorde oprør imod hele sin familie. Mens han udøvede juridiske studier, gjorde hans ekstravagante opførsel ham ret berygtet. (Larousse, 1984:531).

Denne "skønånden" Reynières almanakserie, "*Almanach des gourmands*", fra 1804-12, var en anekdotisk og praktisk guide til Paris, som også indeholdt en madguide, der viste sig at blive meget succesfuld, og bliver denne store kulturs første betydende kritiske talerør. Reynière havde ellers oprindeligt gjort sig gældende som teaterkritikker med et eget tidsskrift. Hans teaterkritik var imidlertid så hård og sårende, at de kritiserede teaterfolk fik tidsskriftet forbudt. I stedet begyndte han med sin nye almanak at skabe kritik på et helt nyt område, kogekunsten. Med et panel af den nye tids fremtrædende gourmeter, bl.a. kejserens og senere kongens hushovmester, kogebogsforfatteren markis de Cussy og politikeren Cambacérès, anmeldte han byens restauranter og bragte oplysende artikler om allehånde gastronomiske emner. I 1812 måtte la Reynière desværre standse sit store eksperiment med at overføre teaterkritikken på kogekunstens område. Historien gentog sig. Ligesom teaterfolk i sin tid følte sig forfulgt af ham, så truede visse restauratører ham nu med en proces. Truet af sagsanlæg ophørte Grimod med at udgive *Almanach'en*. (Nielsen:1986:14).

Det lige siden så spændte forhold mellem restauratører og gastronomiske kritikere har således gjort sig gældende helt fra begyndelsen. Som mange af dagbladet Politikens læsere ved, er madskribenten Jonna Dwingen synonym med "*den cigarrygende restaurationsmorder*".

Reynière efterlod blandt mange andre ekstravagancer følgende opskrift på en »*steg uden sidestykke*«, ledsaget af referencer til tidens skuespillerinder: »*Farser en oliven med capers og ansjoser og læg den ind i en havesanger. Læg havesangeren ind i en hortulan, hortulanen ind i en lærke, lærken i en sangdrossel, sangdrosslen i en vagtel, vagtlen i en spækket vib, viben i en/stor præstekrave, den store præstekrave i en rødbenet agerhøne, agerhønen i en skovsneppe— så blid som Mlle Volnais, skovsnuppen i en krikand, krikanden i en perlehøne, perlehønen i en and, anden i en opfedet unghøne så hvid som Mlle Belmont, så kødfuld som*

Mlle Vienne og så fed som Mlle Contat, unghønen i en fasan, fasanen i en and, anden i en kalkun – hvid og fed som Mlle Arsène og til sidst kalkunen i en stortrappe?/dvergrappe.». (Larousse, 1984:531).

29. *Gourmand*, fransk for en person som elsker at fortære mad. Betydningen har med tiden forskudt sig i retning af en overdreven optagethed af at spise og drikke. *Gourmet*, fra fransk, ordet har udviklet sig fra *groumet*, diminutiv af *groume*, der betyder herskabstjener. Bruges om person som forstår at værdsætte gode ting at spise og drikke, en feinschmecker. (Fakstorp & Boyhus, 1998:74).

30. Jean-Jacques de Régis Cambacérès, fransk jurist, politiker og gastronom, født i Montpellier 1754, død Paris 1824. Igennem en særdeles turbulent periode i fransk historie fra den franske revolution til genopbygningen fremmede Cambacérès behændigt sin karriere i den offentlige sektor. Han viste sig at være lige så behændig indenfor gastronomi. Hans bord var anerkendt for at være det mest overdådige, luksuriøse og ødsle i Paris, i samme grad som Talleyrand's. De middage han gav i sit hus i Rue Saint-Dominique blev lovprist, Cambacérès udvalgte selv retterne og kendte alle de gastronomiske færdigheder, og blev således betragtet som én af de største smagsdommere. Men samtidigt blev han anklaget for skarphed og replikker, der var både sårende og provokerende. Af Carême blev han beskyldt for grådighed og frådseri, sandsynligvis et forsøg på at tilsværte en rival til Carême's arbejdsgiver, Talleyrand, der også praktiserede "bordpolitik". Ofte blev Cambacérès ledsaget af Markis d'Aigrefeuille, hans trofaste ånds-, smags- og bordfælle, til hvem Grimod de La Reynière dedikerede sin første "*Almanach des gourmands*". (Larousse, 1984:180).

31. Symbolikken kan næppe blive tydeligere end den sommeraften i 1992, i fodboldkampen mellem arvefjenderne Holland og Tyskland der mødtes i ottendedelsfinalen ved VM. "*Tungt og ladet med vådt had kom den færende som et varmesøgende missil, spytklatten. Som en undertrykt og sammenpresset klump af gammelt had og evigt gnavende bitterhed sejlede den gennem luften og ramte plet. Lige i tyskerens nakke*". Sådan beskriver journalisten Erik Jensen i artiklen "*En spytklat herfra*" i Politiken, d. 4.9.2001. hvordan den mørke hollænder Frank Rijkaard sender klatten af sted mod ryggen af den blonde tysker Rudi Völler. Som straks, mere end villigt, gjorde gengæld. Fire år senere kunne læsere af hollandske blade og magasiner opleve de to kampaner ved samme morgenbord. Skælmisk smilende over juice, te og ristet brød i ens morgenkåber, som var de to elskende, et bøssepar, netop vågnet efter en intens nat sammen. "*Med ægte smør kan du få dem til det samme bord*", lød reklameteksten, der var indrykket af det nationale mejeri i Holland, Nederlands Zuivelbureau. (Jensen, 2001:1). En næsten for tyk understregning af, at hvis det gamle fjendskab fra Anden Verdenskrig får lov at dominere, så går det galt. Men hvis man finder sammen omkring det morgenbord, der bugner af ens, kommercielle interesser – for eksempel i EU – så glider det hele, som Erik Jensen skriver, i klægt, venskabeligt smør. (Jensen, 2001:1).

32. I et Balzac'sk sprog kan det klassiske og det romantiske påpege Hans-Jørgen Nielsen, forskydes til hans persongalleri: "*Hist borgermanden med en markeds-moral – pist karriereristen*".



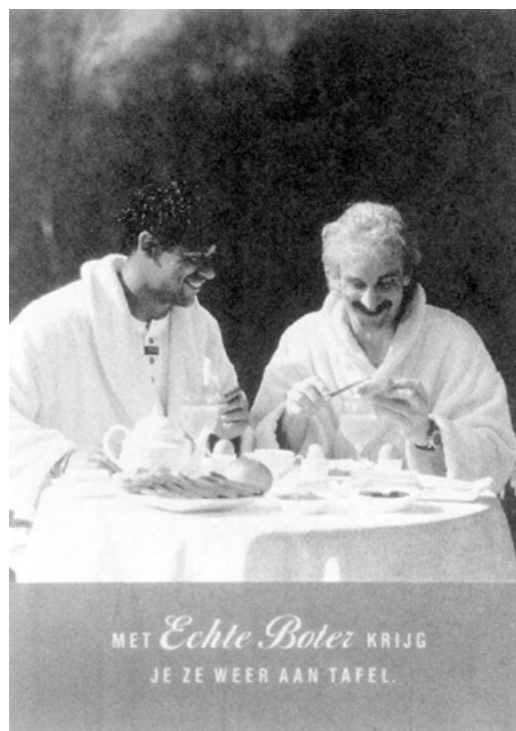
Journalisten Erik Jensen skriver i artiklen »En spytklat herfra« i Politiken, d. 4.9.2001 hvordan den mørke hollænder Frank Rijkaard sender klatten af sted mod ryggen af den blonde tysker Rudi Völler. Politisk gastronomi følger da kampanerne mødes i en reklame for ægte smør.

sætten en større del af sig selv på eet bræt". (Nielsen:1986:16).

33. Under Napoleon III færdiggjorde Dumas sit gastronomisk mesterværk, som har overlevet op til vor tid. På grund af den fransk-tyske krig i 1870-71 udkommer værket, "*Det store leksikon over kogekunsten*", først efter forfatterens død. "Stor" er ingen overdrivelse; det var ligeså langt og begivenhedsrigt som hans romaner om de tre musketerer og greven af Monte Cristo. Før Dumas gik i gang med dette værk på over tusind sider, var han godt klar over, at livet lakkede mod enden, og han skrev derfor et forord, hvori han kaldte kogebogen kronen på et livsværk, som indbefattede fire eller fem hundrede titler. (Notaker, 1987:205). Han håbede, at bogen ikke ville skræmme den praktiske kok og ville gøre sig fortjent til at blive læst af seriøse mænd og mindre seriøse damer. (Notaker, 1987:206).

Se også note 48 i fortællingen "*Ingeniørarkitektur*".

34. Maurice Edmond Curnonsky, født Sailland, fransk forfatter, journalist og gastronom. Født i Angers i 1872, død Paris i 1956. Studerede litteratur ved Sorbonne, men journalistikkens tiltrækningskraft lokkede ham hurtigt væk fra en universitetskarriere, og i 1892 begyndte han at frekventere nyhedskontorer og litterære kredse. Han fik venner, overalt hvor han kom. Efter råd fra en af disse venner, Alphonse Allais, besluttede den unge Sailland at vælge et pseudonym. Det var i den fransk-russiske periode. "Hvorfor ikke sky?" foreslog en. Han svarede, idet han oversatte forslaget til latin, "cur non sky?". Pseudonymet var fundet. Hans bohemeagtige liv var præget af en betydelig litterær produktion. Romaner, noveller, en antologi og samlinger af anekdoter gjorde navnet Curnonsky kendt i pressen og i forlæggerkredse. For Dranem skrev han "*Une Riche Nature*", for Charles Barret, "*Un Homme qui a bien tourné*". Hans passion var at skrive også om gastronomi. Indenfor gastronomien blev han behandlet med fyrsteværdighed og offentlig anerkendelse. Halvtreds eller flere akademier og klubber kæmpede om at få hans formandskab og anmodede om hans tilstedeværelse ved deres højtideligheder. "Cur" havde altid holdt af mad. I samarbejde med gourmeten og den store vinkender, Marcel Rouff, påbegyndte Curnonsky et arbejde som næsten var det samme som en turistkampagne. "*La France gastronomique*" i 32 bind, afbrudt ved bind 28 ved sin samarbejdspartners død, er et monument af lærdom og en hyldest til jordens rigdom. Der kom også et dusin kogebøger, hver og én lige så meget en litterær som en gastronomisk fryd. En offentlig afstemning kronede ham i maj 1927 til Gastronomernes Prins, og der var ingen pusterum for ham herefter. Han gik fra *dinées* til små smagsprøver, indvielser og indsættelser, *tastevins* og barbecues uden afbrydelser. Hvor han end viste sig, så var der et dækket bord, de fineste vine stod til hans disposition. Den 28. marts 1928 grundlagde han det gastronomiske akademi, efter samme princip som Det franske Akademi, med 40 pladser og med symbolske titler fra Epikur til Talleyrand. Hans venner fulgte ham, Maeterlinck i Vergilius Maro's sæde, Marcel Rouff i Honoré de Balzac's. Selv valgte han Brillat-Savarin's sæde, til hvis ære han



MET *Echte Boter* KRIJG
JE ZE WEER AAN TAFEL.

holdt en tale. Curnonsky nød en livlig alderdom. Æret og feteret overalt hvor han kom, havde han den glæde at se sine unge disciple fortsætte det gode arbejde med at realisere den idé, der stod hans hjerte så nær, at sammenkæde vejen til den gode restaurant med interessen for turismen. Han døde efter en ulykke i 1956. (Larousse, 1984:351).

Se også note 15, i fortællingen Mad og Modernisme.

35. I Henry Notaker's bog, "*Gastronomi, til bords med historien*", henleder Notaker opmærksomheden på kritikeren Sainte-Beuve, der sagde om Dumas: "*Han favner alt, men kun på overfladen*". (Notaker, 1987:206).

Det er Notakers holdning, at den som er ude efter historiske eller videnskabelige oplysninger, aldrig bør føle sig sikker på Dumas. Han eksemplificerer dette ved den forvirring, der eksisterede omkring kalkunens oprindelse. Alexandre Dumas, som ikke altid besad musketerernes træfsikkerhed i sin madbog, latterliggjorde frejdigt de naive sjæle, som troede, at kalkunen stammede fra Amerika. Kalkunerne var kendt af grækerne, fortæller Dumas, og de kaldte dem meleadrider, fordi det var kong Méléager af Makedonien, som bragte dem til Hellas. Han henviser til en græsk tragedie, hvor et kor af kalkuner begræder Méléagers død. Det er dog blevet hævdet af visse videnskabsmænd, at korsangerne var perlehøns, men de fejles selvsikkert til side af Dumas. Dumas's problem, siger Notaker, er, at han ikke engang har fået fat i pointen i sagnet om kong Méléager. Denne går ud på, at kongens søstre græd og sørgede over deres broders død, lige til de blev forvandlet til perlehøns. Perlerne i fuglenes fjer er deres tårer. (Notaker, 1987: 119).

Et anden kritikpunkt, i tråd med Brillat-Savarins politiske gastronomi, er én af Dumas's 17 opskrifter på ris, der følges af næsten lige så mange skråsikre informationer om risens forunderlige liv og historie. (Notaker, 1987:251).

Dumas fortæller, at Frankrig får sine ris fra Italien og fra Carolina i USA. Men intet om, siger Notaker, at det er den samme ris, er et resultat af tidlig landbrugsspionage. Thomas Jefferson, forfatter til den amerikanske grundlov, efterfulgte Benjamin Franklin som ambassadør i Paris, og drog 1787 på diplomatisk rejse til Italien. Med sin store sans for både gastronomi og agronomi viste han, at italienernes ris var førsteklases. Som diplomat viste han utvivlsomt også, at det var strengt forbudt at eksportere såsæd, men han var alligevel fræk nok til at smugle noget med sig ud. Riskornene sendte han til Carolina, som snart producerede mere end halvdelen af USA's ris. (Notaker, 1987:252).

36. Elefanten er et stort dyr, hvoraf der findes to arter: den indiske elefant, dresseret til lastdyr, og den afrikanske elefant tidligere hensynsløst jaget som vildt og som en kilde til elfenben. Rapporter fra rejsende og jægere fra det 17. århundrede og fremad tyder på, at elefantkød er sejt, men velsmagende, forudsat at det er tilberedt i mere end 15 timer eller har hængt i lang tid i under åben himmel. Fodderne og snabelen er af størst kulinarisk interesse: kødet herfra, som er muskulært og gelatinøst, minder om oksetunge. (Larousse, 1984:414).

Den oprindelige opskrift er fra "*Le Grand Dictionnaire de Cuisine*", Paris 1873, her i en udgave fra 1998.

Elefantfodder: "*Tag en eller flere fødder fra en ung elefant, læg dem i lunkent vand i fire timer og fjern så skind og ben. Del dem derefter på langs i fire dele og skær stykkerne i to. Giv kødet et kvarters opkog, læg det derefter i koldt vand og lad det løbe af i en serviet. Tag så en jerngryde, som kan lukkes tæt til. Læg så to skiver Bayonneskinke i bunden af gryden, derefter elefantkødet, fire løg, et hvidløg, nogle indiske krydderier, en halv flaske madeira og tre spiseskefulde god bouillon. Sæt låget på gryden og lad den koge over svag varme i 10 timer. Skum fedtet af, si kraften, kog den ind og tilsæt et glas portvin og 50 små peberfrugter, som først har fået et opkog over kraftig varme og i rigeligt vand, for at de skal holde sig grønne. Sauceen bør være kraftigt krydret, pas især godt på netop denne ting*". (Dumas, 1998:321).

37. "*Brillat-Savarin var hverken gourmet eller gourmet, men slet og ret grovæder*". (Dumas, 1998:11).

38. Baudelaire har en skuffende og trist tid i Belgien i 1864, hvor han ikke får solgt sine samlede værker. Hans skuffelse og bitterhed indgår i et pamflet: "*Pauvre Belgique*". (Baudelaire 1867:176). Notaker citerer ham for her at have sagt: "*Ingen restauranter. Måde at trøste sig på: Læse kogebøger*". (Notaker, 1987:171).

39. Da den tyske filosof Immanuel Kant, 1724 til 1804, skrev sin erkendelsesteori og etik, indtraf i 1789 den franske revolution. Denne begivenhed, med dens folkelige entusiasme såvel som dens terror fik indflydelse på Kant's fortsatte forfatterskab. Kant's tænkning berører fornuftens forhold til dét, som ikke er fornuft. En problemstilling der netop i historisk betragtning blev aktualiseret af den franske revolution. For en systematisk teoretisk betragtning blev tænkningen aktualiseret af æstetikens temaer, det skønne og det ophøjede, samt i biologiens tema, forstået som hvad der ligner en hensigtsmæssighed i en natur, man ellers troede indrettet alene efter Newton's mekaniske naturlove. (Thomsen, 1994:74). I Kant's filosofiske system søges sagen sammenbragt under

kategorien "tingen i sig selv", som man ikke kunne erkende noget om, men blev nødt til at antage eksistensen af. "Tingen i sig selv" vedrørte det vanskeligt farbare, det sært fristende grænseland ved fornuftssystemets grænser. Hos Kant får begrebet transcendentale sin moderne prægning, idet han skelner mellem *erfarbare genstande og transcendentale betingelser*. Kant mener, at en genstand for at kunne erfares må befinde sig i rum og tid og være et led i en kæde af årsager og virkninger. De transcendentale betingelser adskiller sig ifølge Kant radikalt fra de fysiske, biologiske og sociologiske betingelser. (Lübcke, 1991:433). Se også note 9.

40. Det er imidlertid ikke på det plan, værket lader sig læse så mange år efter. Det, der gør det til en fortsat læsefryd, er netop tonen, ånden, stilen. "*Når man undtager la Bruyère og la Rochefoucauld, har ingen prosaskribent efter det 16. århundrede forstået at give det franske sprog så kraftig et relief*", hævder Balzac med lidt af en overdrivelse. Brillat-Savarin er en vidunderlig prosaist, men som sådan ikke den pure klassicist. Tværtimod ser Hans-Jørgen Nielsen Brillat-Savarin som et herligt eksempel på overgangen mellem det klassiske og det romantiske. (Nielsen:1986:19).

41. Auguste Escoffier, fransk chef, født 1846 i Villeneuve-Loubet, død 1935 i Monte-Carlo. Begyndte sin karriere i en alder af 13 hos sin onkel, der drev en berømt restaurant i Nice. Derefter arbejdede han i Paris, Nice, Lucerne og i Monte-Carlo. (Larousse, 1984:421). Escoffiers har publiceret flere udgivelser, "*Le Guide culinaire*" fra 1903 og "*Le Livre des menus*" fra 1912, begge skrevet i samarbejde med Philéas Gilbert og Émile Fétu, og "*Ma Cuisine*" fra 1934. Andre arbejder inkluderer "*Le Riz*" fra 1927, "*La Morue*" fra 1929, magasinet "*Le Carnet d'Épiqueur*" fra 1911, og en ny udgave af "*Le Traité sur l'art de travailler les fleurs en cire*", fra 1886. (Larousse, 1984:422).

42. "*Haute Cuisine*", se også note 60.

43. Men netop dette ord "kultiveret" forudsætter at smag ikke bare kan opøves, men skal opøves i overensstemmelse med visse almengyldigt accepterede normer. Hvis de der underviser i disse kunstarter ikke tror på sådanne normer, siger Collins, eller hvis de hævder, at de stadig søger efter sådanne normer, så er det klart, at ligegyldigt hvor meget deres instruktion er værd, så beskæftiger de sig i bund og grund med mode, ikke med smag. (Collins, 1998: 169).

44. Det er ikke nogen tilfældighed, hævder Collins at Angelsaksisk kokekunst er legendarisk dårlig, for dårlig mad og dårlig arkitektur stammer begge fra den samme filosofiske sygdom. (Collins, 1998: 170).

45. Benedetto Croce, født 1866, død 1952. Italiensk filosof, hans betydeligste værk "*Filosofia dello spirito*" er fra 1902-1909.

Collins refererer givetvis til hans bog "*Breviario di Estetica*", på dansk "*Æstetisk Breviarium*", der indeholder Croces æstetiske hovedtanker.

46. Fernand Point, fransk chef, født Louhans 1897, død Vienne 1955. Hans forældre drev jernbanerestauranten i Louhans, hvor både hans moder og mormoder havde ansvaret for madlavningen. Han studerede i Paris, som saucechef på Foyot's, Bristol og Majestic, derefter på Hôtel Royal i Évian, hvor han var fiskechef. I 1922, da P.L.M. selskabet officielt nægtede at anerkende Louhans jernbanerestauranten som restaurant, besluttede hans fader at flytte til Vienne, hvor han åbnede en mere traditionel restaurant. To år senere overlod han restauranten til sin søn, som omdøbte den til "*La Pyramide*". Efter sin død blev køkkenet i La Pyramide først overladt til Paul Mercier og derefter til Guy Thivard, stadig under Madame Point's ledelse. (Larousse, 1984:818).

47. I kraft af sin natur er "*nouvelle cuisine*" et dyrt køkken. Det kræver de bedste råvarer og er ekstremt arbejdsintensivt, alligevel spiller et emne som regnskabsføring en lille rolle.

48. Henri Gault og Christian Milleau præciserede ti fælles karakteristika for *Nouvelle Cuisine*.

1. Udøverne af det nye køkken forkastede unødvendige komplikationer i kokekunsten.

2. Man reducerede tilberedelsestiden for fisk, skaldyr, vildt, kalv, grønne grøntsager og pâtéer med den hensigt at »åbenbare« glemte smagsnuancer eller smagslementer.

3. *Nouvelle cuisine* var, som titlen på Bocuse's bog fra 1976 antyder, et "*cuisine du marché*". Det vil sige, at de enkelte chefs altid insisterede på hver dag at købe de mest friske råvarer, der var tilgængelige på markedet. Mange produkter var blevet uægte og forurennet gennem fødevareteknologi og overproduktion; de nye chefs foretrak i det hele taget at fjerne dårlige råvarer i stedet for at maskere dem med eksempelvis pågående saucer.

4. Fordi hver ret skulle være af høj standard, blev de internationale hotellers gigantiske lister af præfabrikerede retter opgivet, og gæsterne blev præsenteret for en meget kortere menu.

5. De nye chefs opgav stærke marinader til kød og serverede frisk, ikke "overhængt" vildt.

6. *Nouvelle Cuisine* fjernede de alt for fyldige og tunge saucer,

Troisgros brødrenes opskrift på »Escalopes de Saumon à l'oseille« er repræsentativ som forbilledet på en sådan ret, og den er blevet en international klassiker.

især *espagnole* og *béchamel*. De havde en særlig afsky for anvendelsen af brunet mel og gjorde mere brug af godt smør, friske krydderurter, citronsaft og vineddike som sauce til deres retter. 7. Som en inspirationskilde til nye retter vendte man sig mod de regionale retter og væk fra præentionerne fra det Parisiske *haute cuisine*.

8. De nye chefs udviste stor nysgerrighed overfor de fleste avantgarde teknikker. Deres køkkenudstyr var ultramoderne – Bocuse gjorde eksempelvis brug af mikroovn. Selv deres mistro til dybfrostvarer blev dæmpet af en interesse for at anvende dem på en intelligent måde.

9. I deres arbejde tenderede de mod at have en diætetisk underforståelse i tankerne. Guérard's "*La Grande Cuisine Minceur*" fra 1976, solgte på denne baggrund meget stort.

10. Et fælles karakteristika for *nouvelle cuisine* var den "rene" opfindsomhed. Troisgros brødrenes opskrift på "*Escalopes de Saumon à l'oseille*" er repræsentativ som forbilledet på en sådan ret, og den er blevet en international klassiker. Sammensætningen af laksen og skovsyren minder om Escoffier, der ofte lagde sit hoved i blød hvad angår både "nye kombinationer" og enkelhed trekvart århundrede tidligere. (Mennell, 1985:163).

49. I deres grundholdning, siger Notaker, var de nye køkkenskrivere derfor i pagt med oprøret i 68. En fransk sociolog forklarede begivenhederne i maj 1968 som en reaktion mod et dogmatisk, hierarkisk, ubevægeligt samfund under de Gaulles autoritære ledelse. Det kan lige så vel være forklaringen på, hvorfor de nye kogekunstens oprørere gik på barrikaderne. (Notaker, 1987:127).

50. Måske var det uundgåeligt, siger Mennell, at de moderne hotelkæders bureaukratiske pres og deres optagethed af regningen gjorde dem til et ikke særligt lovende sted for kogekunst på det højeste niveau, ligegyldigt hvor passende omgivelser de dengang havde givet Escoffier. (Mennell, 1985:163).

51. Beauvilliers og Véry. Se note 26 og 27.

52. I fortællingen Smagens Kannibaler, "*2 scenografiske målider*" hvor jeg analyserer Greenaways film, "*Kokken, Tyven, hans Kone og hendes Elsker*" er netop et smukt eksempel på fødevarernes dødbringende valorisering. Richard forklarer på foranledning af Georgina, da hun bønfalder ham om, en for hende livgivende, hævn over Michaels død om prissættelse af fødevarer. "*I charge highly for anything black – grapes, olives, blackcurrants. People like to remind themselves of death – eating black food is liking consuming death – like saying – ha ha Death ! I'm eating you ...Black truffles are the most expensive – and caviar – death and birth. The end and the beginning. Don't you think it's appropriate that the most expensive items are black?*". (Greenaway, 1989:85). Greenaway bruger således fødevarernes hierakisering, her de sorte fødevarer der er prestigefyldte og konnoterer død. Fødevarernes fin-de-seècle med kroppens, markerer slutning og begyndelse. Død og fødsel. De sorte fødevarer er derfor de kostligste. (Lodberg Olsen, 1997:42).

53. Hvornår er en ting ny, og hvornår er den gammel? Ikke engang udtrykket *nouvelle cuisine* er nyt. Oplysningstidens alsidige kulturpersonlighed Voltaire skrev engang i 1700-tallet til en ven: "*Jeg indrømmer, at min mave ikke kan vænne sig til den nye kogekunst*". Voltaire havde sandsynligvis lige så meget ret i sin beskrivelse af sin samtids kogekunst som ny, som Gault og Millau har. (Notaker, 1987:129).

54. Curnonsky. Se note 34.

55. La Chapelle, Se note 12.

Francois Marin, fransk chef i det 18. århundrede. I 1739 publicerede han "*Les Dons de Comus ou les Délicess de la table*", et arbejde der udkom i fire udgaver, og som regelmæssigt blev suppleret. Udgiven fra 1750 er i tre bind. Bogens forord der er underskrevet af to jesuitpræster, Fader Brumoy og Fader Bougeant, er et fortrinligt resume over fransk køkkens historie op til det 18. århundrede. Det pointerer den udvikling der var sket i den kulinariske kunst: "*Modern cookery, although established on the foundations of the older cuisine, requires less fuss and less equipment, but is just as varied and is simpler, cleaner, and, perhaps, more scholarly. The science of the chef consists... of blending the flavours of different meats to achieve a harmonious result*". Det er et fundamentalt princip der gør kogekunsten til kunsten af kreere nye kombinationer af smag, snarere end det at bruge krydderier for at give en ret smag. Blandt Marin originale opskrifter er "*Oeufs à l'infante*", pocheret æg med en sauce af champagne, appelsin, hvidløg. (Larousse, 1984:655).

Menon. Forfatter til adskillige kogebøger udgivet i det 18. århundrede. De blev ikke blot højt agtet af samtiden, men også påskønnet af senere generationer af kokke. De mest indflydelsesrige af disse bøger var "*La Cuisinière bourgeoise*" fra 1746. Menon's øvrige udgivelser inkluderer "*Le Nouveau Traité de cuisine*" fra 1739, "*La Nouvelle Cuisine*" fra 1742, "*La Science du maître d'hôtel*" fra 1750 og "*Les Soupers de la cour*" fra 1755. Menon troede på enkelthed, men havde ikke noget imod opfindelser eller opfindsomhed og forfinelse, det raffinerede, som



eksempelvis i hans "*omelette au joli cour*", der er fyldt med spinat, ansjoser og krebschaler, hans "*raie au fromage*" der er en art rolle med ost, hans duemarinade med citron og hans friterede vinblade fyldt med frangipane. (Larousse, 1984:672). , Escoffier. Se note 41.

56. Prosper Mogtagné, fransk chef, født Carcassonne 1864, død Sèvres 1948. Mogtagné var søn af hotelejer fra Carcassonne, og havde studeret arkitektur, men antog faderens beskæftigelse, da hans forældre åbnede et hotel i Toulouse. Han arbejdede sig op gennem køkkener i de mest berømte etablissementer i Paris, Cauterets, San Remo and Monte Carlo. Derefter vendte han tilbage til Paris, hvor han først blev chef på "*Pavillon d'Armenonville*", derefter på "*Ledoyen*" og til sidst på Grand Hotel. Han publicerede sin første kogebog sammen med Prosper Salles, "*La Grande Cuisine illustrée*" i 1900, som efterfulgtes af "*Grand Livre de la Cuisine*" i 1929. Sammen med Dr. Gottschalk udgav han den første udgave af "*Larousse Gastronomique*", som stammer fra 1938. Blandt andre arbejder er "*La Cuisine fine*" fra 1913, "*Le Trésor de la cuisine du Bassin méditerranéen, le Festin occitan*" fra 1929 og "*Cuisine avec et sans ticket*" fra 1941. Under første verdenskrig organiserede Montagné de allieredes hares køkkener. Efter krigen besøgte han USA, hvor han var rådgiver for direktionen for Chicagos slagtehus. Derefter vendte han tilbage til Paris og åbnede en restaurant i Rue de l'Échelle, som af nogle blev anset for at servere den bedste mad i hele Frankrig, og som blev besøgt af berømt heder i løbet af 1920'erne. Her kreerede han utallige retter, men problemer med driften tvang ham til at lukke etablisementet. Sideløbende organiserede Montagné den første "*Concurs de Cuisine*" og adskillige gastronomiske udstillinger. Hans navn vil leve videre i høj grad takket være Prosper Montagné Klubben, en sammenslutning af gastronomer og professionelle grundlagt af René Morand til minde om mesteren. (Larousse, 1984:692).

57. En pointe som af Revel blev sammenlignet med det at notere en valør i maleriet. (Mennell, 1985:164).

58. La Varenne, fransk kok, født Dijon 1618, død Dijon 1678. Han stod i spidsen for køkkener hos Marquis d'Uxelles, lederen af provinsen Chalon-sur-Saône. Givetvis blev hans ret, "*muslinger duxelles*" opkaldt efter hans arbejdsgiver. Mesterkokken Varenne. Denne mesterkok huskes også som forfatteren til de første systematisk planlagte bøger om koge- og konfekturkunsten. De røbede hans omsorg for detaljen og viste at det franske køkken efter at have været under indflydelse af italiensk kogekunst gennem de forudgående 150 år havde udviklet helt sin egen stil. "*Le Cuisinier français*" blev udgivet i 1651, efterfulgt af "*Le Pâtissier français*" i 1653, "*Le Confiturier français*" i 1664 og "*L'École des ragoûts*" i 1668. Disse bøger, især den første, blev genoptrykt adskillige gange inden udgangen af det 18. århundrede og markerede en ny retning i fransk kogekunst, en bevægelse væk fortidens utroligt kunstfærdige og komplicerede retter. (Larousse, 1984:612).

59. Jean og Pierre Troisgros, franske kokke og restauratører i Roanne, Loire. Jean, født 1926, død 1983 og Pierre, født

1928, blev født i Chalon-sur-Saône som sønner af Jean-Baptiste Troisgros, en caféjer som senere blev ejer af det lille jernbanehotel i Roanne, hvor hans søster og hustru havde ansvaret for ledelsen af køkkenet. De to brødre blev sendt til Lucas-Carton i Paris for at stå i lære, derefter til Fernand Point i Vienne. I 1954 begyndte de at udøve deres håndværk i familiehotellet, for derefter at overtage ledelsen. Og fra det tidspunkt og fremad var deres udvikling kontinuerlig, befestet af en stjerne i Michelin guiden i 1955, to i 1965 og tre i 1968. Deres kogekunst var inspireret af opskrifter, som var overleveret fra tidligere generationer, nogle gange næste bondeagtige i karakteren, eksempelvis *duer à la gousse d'ail en chemise*, *snegle en poêlon* med grønt smør og foie gras stegt med spinat. Men de bragte også retter til en højdepunkt af perfektion, navnlig deres berømte lakseescalope med skovsyre. Pierre blev specialisten i kød, mens Jean var vinkenderen og saucemesteren. Sammen skabte de blandt andet "*rib au fleurie*" og "*rib à la moelle*". (Larousse, 1984:1100).

60. "*Haute Cuisine*" er udviklet i professionelle køkkener i modsætning til det hjemlige køkken, "*Cuisine Bourgeoise*". (Fakstorp & Boyhus, 1998:82).

61. "*Nouvelle cuisine*". Se kapitel 2, s. 57.

Soyer. Se note 17.

Ali-Bab, eller rettere Henri Babinsky, fransk ingeniør fra École des Mines. Født i Paris 1855, død i Paris 1935. Publicerede "*Gastronomie pratique*" under navnet Ali-Bab i 1907. Under hans rejser over hele verden hvor han prospekterede guld og diamanter, samlede han mange opskrifter og lavede mad for sine rejsedeltagere. Hans bog er publiceret mange gange i forskellige udgaver, og inkluderer et interessant studie for behandling af fedme blandt gourmand'er. Dette vel dokumenterede og humoristiske værk er stadigvæk af stor historisk og gastronomisk interesse. (Larousse, 1984:9).

Se også fortællingen Ingeniørarkitektur. "*Til frokost i rue Rayonard med udsigt til Eiffeltårnet*".

Escoffier. Se note 41.

62. Vergé tilføjer, "...en opskrift skal ikke følges slavisk. Den er et stykke stramaj, De kan brodere på", og videre "*Lad Deres mund, gane, næse, øjne og hjerte lede Dem. Kort sagt, vær gourmand*". (Vergé 1982:10).

63. Her, siger Stjernfeldt, ville Brøndals *relationsarter*, eksempelvis transitivitet, pluralitet, variabilitet, måske muliggøre en transcendental bestemmelse af *tallerkenen som struktur*. (Stjernfeldt, 1987:44).

De omtalte begreber findes i afsnittet "*Relation og rationalitet*" i bogen "*Præpositionernes Teori, en rationel betydningslære*" af Viggo Brøndal fra 1940. (Brøndal, 1940:121-124).

64. Måltidet afsluttedhed som betydning kan, ifølge Stjernfeldt, sammenlignes med morfologen René Thoms antagelse af, at vore sproglige begreber i deres enhed strukturelt er modelleret over dyr. I den forståelse at det er vor fortid som jægere, der har givet os den fænomenologiske mulighed for at opfatte afsluttede, handlende enheder. Måltidet er da på mere end én måde et dødt dyr, et singularitært begreb, siger Stjernfeldt, og Thoms antagelse af at sprogets klassifikationer stammer fra det spisende dyrs instinktive taksonomi over byttemuligheder, gør madens artikulation endnu tættere sammenvævet med sproget. (Stjernfeldt, 1987:44).

65. Interviewet af Anna Marie Petersen, nu Fisker, med Cinzia Ruggeri er offentliggjort i arkitekturtidsskriftet »*Skala*«, nr. 8-9, 1986. (Petersen, 1986:36).

66. Paradigme tilhører samme sproglige kategori som eksempelvis verberne, men de er indbyrdes forskellige indenfor kategorien. Også kaldet association. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:515). Sammenknytningen af sprogtegn fra paradigmer til en kæde af bestemte positioner, er en *syntaks* eller *syntagme*, det vil sige en ordnet rækkefølge af sprogtegn til en sætning eller grupper af sætninger. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:522).

67. Stjernfeldt refererer til at Lévi-Strauss er inde på noget sådant, når han antager, at det er dele af naturligt forekommende paradigmer, eksempelvis plantearter, der optræder som matrice for hele den sociale tænkning i »primitive« samfund. (Stjernfeldt, 1987:39).

68. Ferdinand de Saussure, født 1857, død 1913. Schweizisk lingvist. Saussure opnåede tidligt international anerkendelse som sproghistoriker efter studier i Tyskland og arbejde i Paris. Men først med redigerede elevnoter fra hans forelæsninger 1907 til 1911 i Genève, udgivet efter hans død som "*Cours de linguistique générale*" fra 1916, blev strukturalismen grundlagt. Her skitseres også en almen semiotik, kaldet semiologi, på baggrund af lingvistiske grundbegreber som synkroni og diakroni, sprogsystem og sprogforløb, det arbitrære tegn, binære modsætninger. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:520).

69. Flere sociologer, blandt andre Mary Douglass, argumenterer for, at det er nødvendigt at skelne klart mellem de æstetiske og ernæringsmæssige komponenter. Hun siger således, "*Min egen foretrukne tilgang er at betragte det æstetiske som adskilt fra det*

ernæringsmæssige aspekt ved maden, (og) som er den del, der er underlagt mønsterdannende regler lige som regler for poesi, musik og dans. Forklaringen på en hvilken som helst sådan regel vil kun kunne findes i dens medvirken til det mønster, den bidrager til at skabe". (Douglass, 1974: 84).

Hun går videre med at gøre rede for regler vedrørende valg, tilberedning og servering af mad, som folk retfærdiggør ved referencer til forgiftning, infektion og ufordøjelighed, som har betydning for det ernæringsmæssige mere end det æstetiske. Distinktionen, indrømmer hun, er svær at opretholde, men de fleste antropologer, der beskæftiger sig med sædvaner omkring mad i de seneste årtier, har koncentreret sig meget om den æstetiske side. (Mennell, 1985:6).

70. Meget af det tidligere funktionalistiske arbejde relateret til mad blev foretaget af socialantropologer. Blandt funktionalisterne var der i deres første blomstring empirikere, som beskrev spisevaner i termer som vanemæssig og ritualiseret adfærd, der understøttede reproduktionen af et stabilt samfund. De identificerede visse værdier og normer i spisemønstret, som var symbolske for bredere strukturer i samfundet som helhed, og argumenterede for, at hvad der for udestående måtte fremstå som mærkværdige madvaner i virkeligheden kunne have en funktion, der medvirkede til at holde samfundet sammen. (Atkins og Bowler, 2001:5).

71. Claude Lévi-Strauss, født 1908, fransk etnolog. Betragtes som grundlægger af strukturalismen. Forstået som tendensen til at tage strukturanalysen fra lingvistikken som model for human- og socialvidenskab. Han overfører på systematisk måde den strukturelle metode fra lingvistikken (Saussure) til etnologien. Hos Lévi-Strauss bliver strukturalismen til et generelt angreb på historie- og subjekt filosofi. En sådan filosofi tager ifølge Lévi-Strauss sit udgangspunkt på det bevidste niveau, nemlig i subjektets erfaring eller oplevelse. Det egentlige virkelige er imidlertid ubevidst virkende strukturer, som subjektet blot er "*bærer*" af. (Lübcke, 1991:262).

Lévi-Strauss indfører således strukturalistiske metoder i etnologien på basis af lingvistikken, især med udgangspunkt i Prager-skolens og Roman Jakobsons arbejde. Herigennem har han især bidraget til analysen af myter og fortællinger, hvis forløb ansues som en fortløbende mediering af en kulturs grundlæggende, men kontrasterende betydningskategorier. Vigtige artikler er samlet i "*Anthropologie structurale*", 1958, og i "*Anthropologie structurale II*", 1973. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:509).

72. En skeptiker, siger Mennell, kunne her have Lévi-Strauss mistænkt for med et sofistikeret ordforråd blot at ville give udtryk for den traditionelle franske opfattelse af englænderne, der spiser kogt kylling og skyller den ned med frugt og portvin. Det er bestemt ikke klart, at han sammenlignede de samme forhold: det er for bekvemt at sammenligne fransk *haute cuisine*, Mennell fremhæver at det har den engelske overklasse spist længe, med den lavere engelske middelklassens hjemlige madlavning. Og den omfattende brug af eksotiske ingredienser i "*centrale*" retter er en integreret bestanddel i alle *haute cuisines*. (Mennell, 1985:8).

73. Hovedværket "*Mythologiques*" er en fortolkning af kulturer og myter. Titlen på hvert bind peger direkte på mad: "*Det rå og det kogte*", "*Fra honning til aske*" og "*Ophavet til bordskikkene*". Lévi-Strauss siger selv, at det fjerde bind, "*Det nøgne menneske*" på en måde også handler om mad. (Kolstad og Rønning, 1979:9).

74. Roland Barthes, født 1915, død 1980. Fransk litteratur og kulturforsker. Barthes var en af strukturalismens og semiotikkens pionerer. Han byggede her videre på Ferdinand de Saussures og især Louis Hjelmslevs teorier. Således at de kunne udvides til at spænde over sproglige og ikke sproglige kulturelle tegnsystemer, især de visuelle. På den anden side fokuserede han i en række værker om æstetik og oplevelse på betydningsdannelsens sanselige karakter og dens opståen i den enkeltstående sansning. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:480).

Barthes blev med sine bidrag til semiologien en central skikkelse inden for strukturalismen. Han betragtes som både litterat og essayist. Det gennemgående tema i hans værker er *skriften*, dette at skrive, forstået som frembringelse af mening. Barthes er oprindeligt inspireret af eksistentialismen. (Lübcke, 1991:45).

75. Myten er oprindelig en religionshistorisk betegnelse for de sagn og fortællinger, hvorigennem folkeslag fra de ældste tider har tolket verdens tilblivelse og menneskelivets mening. Ideologikritikken beskæftiger sig med de myter, der skabes eller reproduceres i litteraturen, og giver begrebet en delvis ny betydning: Gennem myten antager ideologien en sanseligt forførende skikkelse, der ofte har til formål at sløre den eksisterende samfundsorden og beskytte mod forsøg på at ændre den. Roland Barthes analyserede i essaysamlingen "*Mythologies*" fra 1957 den produktion af moderne myter, der finder sted i massemedier som film, reklamer og ugeblade. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:513).

76. Men dette princip forekommer Barthes at være en vedvarende manifestation af det indelukke. Hos Barthes svarer rejsefantasi

hos Verne til en udforskning af det aflukkede, og det der forener Verne og barndommen stammer ikke fra en banal eventyrmystik, men derimod fra en fælles lykke over det afgrænsede som man kan finde bekræftet i den barnlige forkærlighed for huler og telte: at lukke sig inde og indrette sig, det er barndommens og Vernes eksistentielle drøm. (Barthes, 1957:105).

I Susanne Vebels bog *“Bogen om Jules Verne”* fra 1978 påpeger hun at Jules Vernes bøger kendetegnes af to former for romantik. Den ene *jordglobens romantik*, den drømmerejse som et fantasifuldt menneske kan foretage hjemme sammen med sin globus, og, siger hun, det var netop hvad Verne gjorde. Den anden form for romantik er knyttet til den fremtidsverden Verne skimtede, til selve *opfindelsernes romantik*. Med visioner som hvilede på teknisk grund, sådan som 1850’erne begyndte at udvikle sig. Den teknik som varslede den industrielle revolution i slutningen af århundredet. (Vebel, 1978:13).

77. Fænomenologi er en filosofisk retning der tager udgangspunkt i Edmund Husserls arbejde, og som har præget det 20. århundredes filosofi, især i Europa. Men derudover har den sat sine spor i sprogvidenskab, æstetik og psykologi. Fænomenologien udvikler komplicerede begrebet til en forståelse af, hvordan genstande og bevidsthed på dette grundlag altid optræder, som indbyrdes forbundne i perception, handling og fortolkning.

I forbindelse med litteraturanalyse er især tre områder af fænomenologien vigtige:

1. dens interesse for forskellige typer af objekter som bevidstheden retter sig imod, herunder den fiktive verdens særlige karakter, med vægt på rum som en del af en omverdensoplevelse
2. dens optagethed af sproget som det sted hvor den gensidige afhængighed mellem ting og bevidsthed formes og fastholdes
3. dens interesse for den umiddelbare kropserfaring og dermed for sammenhængen mellem subjektivitet og kropslighed.

Vigtige hovedskikkelser ud over Husserl er Merleau-Ponty, Paul Ricœur, Alfred Schütz og i kritisk distance Derrida. En grundig oversigt er Herbert Spiegelbergs *“The Phenomenological Movement”*. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:495).

78. Se også kapitel 2.

79. I strukturalisme og semiotik er *udtrykket* den struktur, der gør det muligt, at vi kan skelne mellem et tegns betydninger. Eksempelvis den struktur af sproglyd der på dansk gør /e/ og /æ/ forskellige, således at vi kan skelne mellem betydningerne af “hele” og “hæle”, en lydforskel der eksempelvis ikke findes på engelsk. Fra denne synsvinkel er udtrykket et funktionelt fænomen, der fremkalder betydninger, ikke passivt udtrykker dem. På fransk *signifiant*. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:523).

80. Louis Hjelmslev. Født 1899, død 1965, dansk strukturalistisk sprogforsker. Udviklede Ferdinand de Saussures strukturelle lingvistik til en strengt formalistisk sprogteori, der opnåede international gennemslagskraft. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:501).

81. *Konnotation* er et begreb hentet fra den strukturelle semantik til indkredsning af det sproglige udsagns medklingende overtoner, der træder frem bestemt af den særlige (ofte poetiske) tekst, i hvilken det forekommer. Det adskiller sig fra *denotationen*, der betegner et udtryks leksikalske grundbetydning og tydeligst optræder i entydigt klarsprog af videnskabelig art. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:507).

82. *Udtrykssubstansen* kan ses parallelt til den komponent i tegnrelationen, som den amerikanske filosof, logiker og matematiker Charles Sanders Peirce, kaldte for “tegn” eller “repræsentamen”. (Gall Jørgensen, 1993:33). *Repræsentamen* er C.S. Peirces betegnelse for det, som i en given situation optræder som tegn. Tegnet er således at forstå som hele trekantrelationen mellem repræsentamen, objekt og interpretant. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:519).

Interpretant er C.S. Peirces betegnelse for den del af tegnrelationen, der peger frem mod tegnets fortolkning i form af et nyt tegn. Peirce skelner mellem den umiddelbare interpretant, som er tegnets betydningspotentiale i sig selv, den dynamiske interpretant, som er tegnets konkrete fortolkning som en hændelse, og den finale interpretant, som er den fortolkning, et forskningsfællesskab tenderer mod at nå gennem en i princippet uendelig forskningsproces. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001: 504).

83. Efter Saussure videreudvikledes den strukturelle lingvistik, blandt andet af den såkaldte Københavnerskole omkring L. Hjelmslev. Hjelmslev rensede og betonedes Saussures modstillinger, især modstillingen mellem sprogsystem, “lanque” og sprogbrug “parole”. (Lübcke, 1991:415).

84. Arbitrær betyder vilkårlig eller konventionel og har fået udbredt anvendelse i strukturalisme og semiotik. Ferdinand de Saussure skelner mellem tre former for arbitraritet.

1. Vigtigst er relationen mellem tegnets indhold og udtryk, der kaldes *arbitrær* slet og ret. Det er alene på grund af sproglig konvention at lydrækken /r-o-l-i/ på dansk udtrykker betydningen “afdæmpet”.

På andre sprog finder betydningen “afdæmpet” andre udtryk, og /r-o-l-i/ udtrykker på svensk betydningen “morsom”.

2. Enkelte steder kalder Saussure relationen mellem tegnet og den genstand, det henviser til, for *radikalt arbitrær* og mener dermed, at tegn og ting ikke har nogen nødvendig indre sammenhæng.

3. Tegn eller tegnelementer, der indgår i samme paradigme, kaldes *absolut arbitrær*, idet valget af en entalsform i en bestemt sammenhæng ikke har noget at gøre med, hvordan paradigmets flertalsformer er indrettet. Tegn eller tegnelementer, der indgår i et syntagma, er derimod *relativt arbitrære*, idet valget af ét element er medbestemmende for valget af andre elementer (eksempelvis at der efter tre konsonanter skal følge en vokal på dansk). (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:479).

85. Hvad stiller man da op med eksempelvis det faktum, at *smagsbegreber* ofte bruges som metaforer for andre – især affektive – områder, spørger Stjernfelt. En person kan eksempelvis være *sød, sur, bitter, snerpet, ramsaltet, pebret*?

Spørgsmålet er, om der er overhovedet en tale om metaforer. Den danske rationalistiske lingvist Viggo Brøndal foreslår konsekvent anti-metafysisk, at adjektivernes indhold er fuldstændig løsrevet fra perceptionen, således at ord som *gul* og *bitter* ikke primært er tilknyttet syn og smag, men har en abstrakt egenbetydning, der så kan realiseres for forskellige områder, gule nummerplader, bitter reaktion etc. For Brøndal kan sprogbygning og omverden da mødes i kraft af de *relationer*, der definerer det abstrakte betydningsindhold, som så i konkrete ytringer appliceres i en fænomenologisk tilegnelse – man er lige ved at sige fordøjelse, siger Stjernfeldt, af omverden. (Stjernfeldt, 1987:40).

I afsnittet Smagens Kannibaler, “2 *scenografiske måltider*”, er der i den valgte Greenaway film sådanne relationer. Ofte bliver kvinder beskrevet med spiseudtryk. Lækker, liflig, pikant, en steg, en sild, en godte, en sveske, kørvel. På engelsk er *tarts* synonym med en gadetøs, en luder. Sådanne benævnelser bringer i denne sammenhæng ofte gentagne tabloid beskrivelser af skuespilleren Helen Mirren i erindring som “*the thinking mans crumper*”, den intellektuelle mands kørvel.

86. Se fortællingen Ingeniørarkitektur, “*En frokost i rue Rayonard med udsigt til Eiffeltårnet*”.

87. Kravene til den indre dimension er mindre variable, tingene skal kunne fungere, teknisk og konstruktionsmæssigt. I modsætning hertil kan den ydre dimension varieres og tilpasses forskellige målgrupper uden reelle forandringer. (Engholm & Riis, 2001:151).

88. Et sprog består af vokaler og konsonanter, og de forskellige lyde bevæger sig inden for en vokaltrekant og en konsonanttrekant:

	a		k
u		i	
			p
			t

Lévi-Strauss opbygger en lignende trekant for kokekunsten. De tre yderpunkter, som Lévi-Strauss vælger, er således er rå mad, rådden mad og tilberedt mad. (Notaker, 1987:221). Se også figur s. 77.

89. Jeg bruger her det tvetydige udtryk “tilberedt” for at dække det franske *cuit*, og det engelske *cooked*, som betyder både kogt og stegt.

90. Lévi-Strauss nævner, at indfødte i Ny-Caledonien så brugen af kokekar som et bevis på civilisation. (Notaker, 1987:219).

91. En af Lévi-Strauss’s kritikere er journalisten Henry Notaker, der har skrevet bogen “*Gastronomi, til bordets med historier*”.

Heri retter han en sønderlemmende kritik mod Lévi-Strauss. Værker af Lévi-Strauss er ikke socialantropologi, siger Notaker, det er metafysik. Argumentationen er så utæt som en si. Røgning af kød forudsætter ikke ødelæggelse af stativet, selv om hans udvalgte lille stamme gør det. Og modsat ved vi, at mad kan koges i dyrehuder, som er ganske kortvarige »beholdere«. Desuden bliver kogt mad ikke rådden, bare fordi det lyder sådan på et par europæiske sprog. (Notaker, 1987:222). Se også note 92 og 93.

92. Begreberne i Lévi-Strauss’s teoretiske trekant holder ikke stik, siger Notaker, fordi de er abstrakte. En forrådnelsesproces er som oftest en naturlig overgang, men kan også være en bevidst styret, det vil sige kulturel, overgang, gravlaks er eksempler derpå. (Notaker, 1987:223).

Røgning er desuden ikke kun en måde at tilberede mad på, men også en måde at opbevare den på.

93. Lévi-Strauss opsætter det kogte i nærheden af det rådde, med den begrundelse, at navnene på franske og spanske gryderetter er “*potpourri*” og “*olla podrida*”. Disse udtryk betyder begge “rådden gryde”, men de indeholder, siger Notaker, bare helt normale kødstykker og grøntsager, som er kogt godt og længe. (Notaker, 1987:221).

Notaker argumenterer for at det ikke engang er sikkert at "olla podrida" betyder rådden gryde, og henviser til at folk i Nordspanien benytter udtrykket om gryden hos den, som kan, den som har råd til at putte alle ingredienserne deri. I fortsættelse af dette argument bringer Notaker en opskrift fra F. Martinez Motinos "Arte de cocina" fra 1611 på "olla podrida". (Notaker, 1987:222).

94. Se også kapitel 2, s. 70.

95. Der findes to typer kannibaler, siger Notaker, de som spiser deres egne, og de som spiser folk fra fjendtlige folkeslag. Eftersom kogning ifølge Lévi-Strauss er hjemmets form for madlavning, den indre, ville det være naturligt, at man ved tilberedning af fjender valgte stegning. Notaker referer til Paul Shankman ved Harvard universitetet i USA, der tog udfordringen op i denne besynderlige ide hos Lévi-Strauss. Foruden at pege på en del svagheder i ræsonnementerne, gennemgik han 60 tilfælde af kannibalisme. Det viste sig så, at ud af 26 grupper, som spiste deres egne, var der kun to, som kogte dem. Kogning og stegning var desuden ikke de eneste alternativer, for mennesker blev spist rå, røget, stegt, konserveret, dampkogt eller ovnbagt. De indfødte har, skriver Shankman bidende, et veritabelt tag selv bord i deres måde at tilberede mennesker på og odelægger dermed Lévi-Strauss' teori. (Notaker, 1987:220).

96. Dette fremgår af hans bog "Structural Anthropology" fra 1958.

97. Lévi-Strauss har forklaret, at han, da han begyndte at sætte sig ind i de amerikanske indianeres mytologi, blev slået af, at overgangen fra natur til kultur, fra det dyriske til det menneskelige, ikke blev opfattet af indianerne, sådan som det gør hos os. Vi opfatter det, siger han, som en grænsen mellem dyr og mennesker er enten taleevnen eller evnen til at bruge redskaber. Denne skelnen findes ikke i den indianske mytologi. Der hersker der praktisk talt en almen opfattelse af, at skellet har at gøre med opdagelsen af ilden. Det vil sige ilden, man tilbereder maden med. (Kolstad og Rønning, 1979:10).

Den store forskel mellem dyr og mennesker var altså, at dyrene spiser maden rå, mens mennesker spiser den kogt.

98. I "Litteraturens tilgange" eksemplificeres synkroni, som en sprogtilstand i 1800-tallet eller systemet af litterære genrer i 1900-tallets midte. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:522).

99. De første restauranter blev etableret i denne periode og restauranternes spisekort fra den tid giver værdifulde oplysninger om denne æras køkken. Spisekortene indeholdt normalt 12 supper, 24 hors d'oeuvres, 15-20 entréer med okse, 20 entréer med lam, 30 entréer med fugl eller vildt, 12-20 entréer med kalv, 12 retter med kager, 24 retter med fisk, 15 stegeretter, 50 entremets og 50 desserter. (Larousse, 1984:472).

100. "Kogekonens Natmad" er et stykke smørrebrød, der stammer fra en konkurrence i anledningen af, at huset "Davidsen" havde 100-års jubilæum i 1988. Samme år brugte jeg blandt andet dette i forbindelse med et interview til radioudsendelsen "Mad og Arkitektur" på DR.

101. Den samme industrialiserede madproduktion præger efterhånden de fleste kulturer, eksempelvis fremstiller man ratatouille i Norge, fryser den, og eksporterer den til Frankrig. Og de tidligere årstidsbestemte perioder er brudt op, nu er der altid friske jordbær året rundt.

102. Retter som "Sermon fumé" og "Contrecôte". (Jorn og Arnaud, 1968:12 og 84).

103. Stjernfeldt opfatter dette at overveje grundforholdene om madens artikulation som en egen pervers nydelse forbundet med at praktisere teoriens askese overfor ganens vellystigheder.

104. Charles Sangers Peirce, født 1839, død 1914. Amerikansk filosof, logiker og matematiker. En af de vigtigste skabere af den moderne semiotik. Hans grundlæggende opfattelse er, at tegn er dynamiske størrelser, fordi de indgår i en treleddet proces, semiosis. De tre led er tegn, objekt og interpretant.

Tegn er ikke bundet af et bestemt udtryksmedium, men kan være ethvert fænomen, der kan henvise til eller repræsentere et objekt, et skrig henviser til smerte, ordet "forskel" henviser til begreb, et rundt rødt skilt med en hvid tværstreg henviser til den handling at undlade at køre ind på en vej, osv.

Objekter kan være materielt eller mentalt, virkeligt eller forestillet. Den instans, der forestår koblingen mellem tegn og objekt, er interpretanten. Den er ikke en person, men den regelbundne fortolkning af forholdet mellem tegn og objekt. Den vil, ifølge Peirce, have form af et nyt tegn, eksempelvis en rysten med den smertende hånd, en hård opbremsning. Dette nye tegn henviser da igen til et objekt, der skal fortolkes, osv.

Peirces systematiserede forskellige tegntyper og interpretanttyper. Han arbejdede ikke specielt med sprog og litteratur, men det dynamiske perspektiv og hans almene metodeovervejelser har givet inspiration til litteraturanalyser. Hans værker var stort set upublicerede i hans levetid, men "The Essential Peirce 1-2" fra 1992 til 1998, rummer de væsentligste skrifter. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:515).

105. Andre europæiske semiotiske retninger end den semiologiske

har slægtskab med Peirces. Det gælder især den fænomenologiske, Husserl og Viggo Brøndal, der også øvede indflydelse på strukturalismen, især gennem Roman Jakobson. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:521).

106. Nogle semiotikere går endog så vidt som til at hævde, at empiri ikke interesserer dem en døjt, selvom de tit er nødt til at give eksempler fra den virkelige verden på de teoretiske indsigter. I deres øjne er semiotik primært en filosofi, og de bekymrer sig ikke om, hvorvidt denne kan udmønte sig i en metode. (Gall Jørgensen, 1993:13).

107. Strukturelt skal tegnet kunne skelnes fra andre tegn, grønt fra rødt i et trafiklys. Med hensyn til brugen skal der foreligge konventioner for tegnets brug, det er blevet besluttet, at grøn skal betyde køre, og ordenes brug hviler på en oftest ubevidst sædvane. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:481).

108. Til udbygning af sit eget grundlag har semiotikken lånt fra blandt andet lingvistikken: kode og sprog, fra psykoanalysen: subjektteorien og fra sprogfilosofien: betydning og objektfilosofi.

109. Roman Jakobson, russisk-amerikansk strukturalistisk sprogforsker. Født 1897, død 1982.

110. Skønt med ståsted i den lingvistiske strukturalisme har Jakobson gjort sig gældende inden for næsten alle områder af det 20. århundredes sprogvidenskab og semiotik. Efter at have været en ledende skikkelse i den russiske formalisme var han med til at forme Prager-skolens program i slutningen af 1920'erne. Dette arbejde fortsatte fra 1940'erne i USA, blandt andet under indflydelse af Charles Sanders Peirces semiotik. Kendt er hans kommunikationsmodel og teorien om den poetiske funktion. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:505).

111. Semiosis er den proces hvori noget opfattes som et tegn. Altså den proces hvor igennem et repræsentamen ses som henvisende til et objekt for en interpretant. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001: 521). Se også kapitel 1, note 33.

112. Det latinske massa betyder oprindeligt dej.

113. Jævnfør vand og brød som straffemiddel. Brødet uartikulerede enshed, "dit store dumme brød" overfor kagens intrigante kompleksitet "Åh, nu gik der kage i det!". (Stjernfeldt, 1987:44).

114. Stjernfeldt refererer til blandt andet »Præpositionernes Teori« af Viggo Brøndal fra 1940. Se også note 63.

115. Stjernfeldt tænker her på Samsø-kartofflen, og understreger hvor udansk denne grøntsag er, og lammefjordsguleroden. Men også på hele serien af internationale delikatesser; Périgord-trøfelen, Parma-skinken, Strassbourger-gåseleveren osv. (Stjernfeldt, 1987: 45).

116. Det er som et billede på den engelske imperialism. De koloniale produkter udgør de pikante og spændende omgivelser, mens solid, traditionsrig engelsk kost danner det næringsrige centrum. (Kolstad og Rønning, 1979:11).

117. Stjernfeldt refererer til Michel Serres "corps mêlée" der i det 3. kapitel af hans bog "Les cinq sens" bliver beskrevet i en diskurs omkring en vinsmagning. (Assad, 1999:83).

118. Kreative begavelser, siger Collins, er i virkeligheden ekstremt sjældne i alle kunstarter, men er demonstrativt sjældne indenfor gastronomi, drama og musik, fordi det er publikum i almindelighed, mere end nogle få feinschmeckere eller tidsskriftsredaktører, der bestemmer, om kunstnerens originalitet er noget værd eller ej. (Collins, 1998:171).

119. Collins argumenterer, at ingen spørger en kok, om man kan være sikker på, at han kan frembringe noget "nutidigt". Ingen vil nogensinde afvise *filets de volaille à la Bellevue*, helt enkelt fordi de blev opfundet af Madame de Pompadour, eller vredt spørge om, hvorfor han ikke fik den sidste opskrift i *Ladies' Home Journal* i stedet for. (Collins, 1998:171).

120. Viard, fransk chef fra det 19. århundrede, forfatter til en samling opskrifter med titlen "Le Cuisinier impérial, ou l'Art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes, avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts", der udkom i 1806. Dette værk, eller "formelsamling" blev udgivet i mindst 32 efterfølgende udgaver med titler som varierede efter de fremherskende politiske tilstande; i 1817, under Genopbygningen blev titlen til "Le Cuisinier royal", med et supplerende kapitel om vin af Pierhugu, og i 1852, i sin 22. udgave, "Le Cuisinier national de la ville et de la campagne", hvis forfattere blev opgivet som Viard (sic), Fourret og Délan. I 1853, udgivet som "La Cuisinier impérial de la ville et de la campagne", indeholdt den 200 nye artikler af Bernardi. Denne kulinariske encyklopædi fortsatte med at være det grundlæggende opslagsværk for professionelle chefs igennem det 19. århundrede. (Larousse, 1984:1134).

Med overgangen til 1800 tallet og Napoleon Bonapartes kroning til kejser var den voldsomste fase af den franske revolution overstået. Dog gav det anledning til store politiske efterdønninger i resten af århundredet. Nye grundlove og styreformere afløste hinanden, og udviklingen afspejledes også i tidens mest opportunistiske kokebog, skrevet af A. Viard. Den udkom i 1806, og var en

hyldest til den nye æra, og fik titlen: “*Den Kejserslige kok*”, da den kejserlige æra forduftede, omdøbte Viard bogen til “*Den kongelige kok*”. Efterfølgende revolutioner gjorde det nødvendigt for Viard igen at omdøbe bogen, han valgte denne gang ikke titlen “*Den republikanske kok*”, men klogeligt “*Den nationale kok*”. Og sådan fortsatte det. Præsidenten Ludvig Napoleon Bonaparte havde som sin onkel storhedsvanvid, kagebogen fik endnu engang en kejserlig titel, indtil den blev national under den tredje og mere langvarige republik. (Nortaker. 1987: 142).

121. I Barthes terminologi er konnotation tillægsbetydning, den sekundære betydning et tegn tager i tillæg til sin primære betydning, denotation, når det sættes ind i en ny sammenhæng, og eksempelvis tjener som et udtryk for et nyt indhold som lingvisten Hjelmslev har foreskrevet det. Det er en teknisk term, der slægter på ordet association, som også indebærer sekundære betydninger, men som er mere privat. Konnotationen er en kulturel association af eksempelvis æstetisk, etisk, ideologisk, religiøs, følelsesmæssig eller stilistisk art. Konnotationsbegrebet forekommer ofte i Barthes tekster, og er blandt andet redegjort for i “*Elements de sémiologie*” fra 1965. (Barthes, 1994:148).

122. Andre hævder, at tabuerne bygger på en slags intuitiv fornøft – på en indsigt i, at noget mad kan være giftig under visse forhold.

123. Papiller er de noprede, svampeformede og trådformede små gevækster, som kan ses med det blotte øje. Hver smagsløg indeholder 50 til 150 smagsceller eller receptorer. Forskere anslår at der findes omkring 10.000 smagsløg i vores mundhule. (Lind, 2000:4).

124. Stjernfeldt nævner klassifikationer som Bains, der opdeler i 8 logiske typer, Rimmels og Zwaademakers der opdeler i henholdsvis 18 og 9 empiriske typer. Den mest kendte er, siger Stjernfeldt, Henning’s smukke såkaldte *duftprisme*, hvor mængden af konkrete dufte skulle kunne opløses i kombinationer af indtil 4 af disse på prismets overflade.

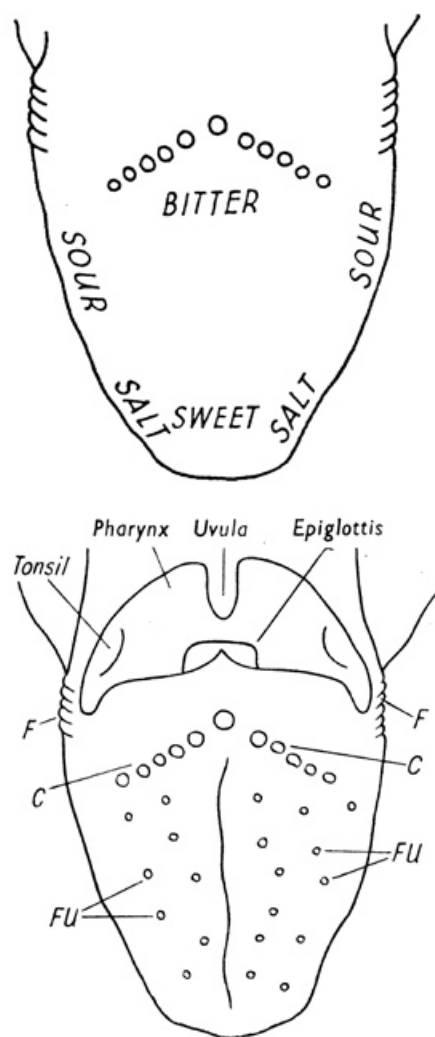


FIG. 9.—Upper surface of the human tongue.

F. Foliate papillae.

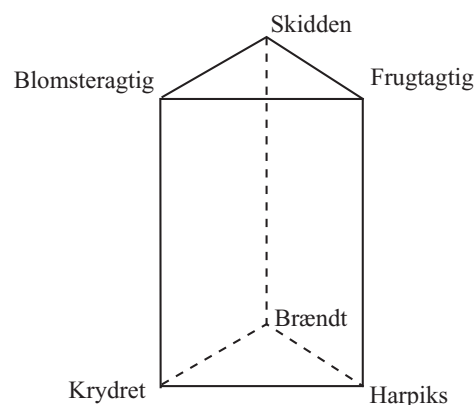
C. Circumvallate papillae.

FU. Fungiform papillae.

Very small filiform papillae are also scattered over the surface.

Diagram for smagsløg. (Efter Moncrieff, 1967: 481-484)

Den mest teoretisk velbegrundede synes dog at være Amoore's, der skelner 7 klasser. Nemlig ætherisk, kamferagtig, moskus, blomsteragtig, mint, skarp, rådden, ud fra en tese om 7 typer duftreceptorer i næsen, således at den enkelte receptor er i stand til at opfatte duftmolekyler i henhold til deres *form*. Men den er dels ikke empirisk bevislig, ligesom den ikke entydige



sammenhæng mellem kemi og duft synes langt mere kompliceret. og (Stjernfeldt, 1987:41) og (Moncrieff, 1967:371-383).

125. Herom er duftforskningen endnu ikke enig, og det er påfaldende, at de omfattende undersøgelser over forholdet mellem duftkvaliteter og duftemneres kemi nok fører til lange serier af “duftlove”, men til gengæld ikke efterlader nogen entydigheder generelt. To nærtbeslægtede kemiske dufte kan give fuldstændig forskellige duftindtryk, og to fænomnologiske ens dufte kan have vidt forskellig kemi.

Eksempelvis slutter Moncrieff med 62 (!) duftlove fra helt almene: “*Duften bestemmes i store træk af molekylets arkitektur*”, til helt specielle. Man må i øvrigt indrømme, at trods smagsløgernes firkantede simpelhed er forholdet mellem *smag* og kemi ikke meget mere simpelt. (Moncrieff, 1967:481-484). (Stjernfeldt, 1987:41).

126. Den danske kok, Claus Christensen, har til overflod følesansen repræsenteret i sine opskrifter, eksempelvis opskriften på grillet grisehale: “*En sommerdag, hvor du skal have gang i grillen, så prøv at holde fingrene fra bøfferne, pølserne og spareribs’ne nede i supermarkedet. Gå i stedet ind til slagteren og fyld posen med masser af grisehale. Grill langsomt og inderligt og spis de sprøde haler med bar overkrop og kolde guldøl til...*”. (Christensen og Wedderkopp 1996:44).

Eller indgangen til afsnittet om den danske sylte: “*Det er vigtigt en gang imellem at se sin gris i øjnene, tage den ved ørene og tungekysse den. At tilberede et grisehoved er nødvendigt svineri... en gang eller to i dit liv skal du kaste dig ud i det. Det er lidt ligesom kanindræberkurser, men mindre tåbeligt, og billigere...et grisehoved udvandes i et døgn tid. Ørene renses, øjnene fjernes, trynen pustes og tænderne børstes...*”. (Christensen og Wedderkopp, 1996:82).

127. I scenen, hvor Georgina overtaler kokken, Richard til at tilberede den dræbte elsker, går følgende replikker forud:

Georgina: *What did you see?*

Richard: *I saw you and he in my kitchen making love among cold meats.*

Georgina: *What else? What else?*

Richard: *I saw him with you in the pantry... I saw him kissing you in the plucking room.*

Georgina: *How was he kissing me?*

Richard: *Like lovers do.*

Georgina: *How was that?*

Richard: *Georgina!?*

Georgina: *I want to know. Nobody else knew but you... But now*

— how can I know that he loved me if there were no witnesses?

Richard: *If you loved him that doesn't seem to be a very necessary question.*

Georgina: *Yes it does. Tell me what you saw.*

Richard: *What I saw was what you let me see.*

Georgina: *Of course it was — how else could I know that it was real — unless someone else was looking...*”. (Greenaway, 1989:86).

128. Det er også af betydning, her refererer Stjernfeldt til, at det efter Parker synes bevist, at de kemiske sanser lugt og smag er specialiseringer af en biologisk mere grundlæggende kemisk sans, med sæde i alle kroppsåbninger, der irriteres af visse sure kemikalier, og som stadig er i funktion hos mennesket. Vine eksempelvis med en *adstringerende*, det vil sige sammensnerpende “smag” udfordrer sikkert denne primitive sans. Følesansens

supplement til de egentlige kemiske sanser skal næppe undervurderes: hvorledes maden *foles* i mundhulen under bearbejdning. (Stjernfeldt, 1987:41).

129. I 1989 var jeg på Danmarks Radio medvirkende til at skabe programmet "Mad og Arkitektur" for P1. Da der var tale om en radioudsendelse, måtte vi ofte overdrive madens og retternes "lyde" for at støtte den fraværende synssans.

130. Brillat-Savarin tilføjer endvidere en 6. sans, kønssansen. Eller den fysiske kærlighed der får de to køn til at drages mod hinanden, og hvis mål er slægtens forplantning. Han argumenterer for, at denne sans ikke er blandet sammen med, endsize opfattes med følesansen. Fordi de fornemmelser, hvorigennem kønssansen giver sig til kende, har til huse i et organ, der er lige så fuldstændigt og selvstændigt udviklet som de øvrige sansers organer, munde, øjnene og så videre. (Brillat-Savarin 1986:42).

131. Forestillingen om en drivkraft har en bibetydning af en ukontrollabel, fysisk genereret presserende karakter, og det signalerer på en anden måde, hvorledes smag vil kunne blive associeret med »primitiv« kræfter. Sulten eller lysten til at smage eller spise kan ses som en individuel tilbøjelighed, som man ikke kan gøre for, måske et levn af instinktiv kraft der kolliderer med rationalitetens civiliserede tynde skal. Dette er klart en grov generalisering af et komplekst fænomen. Nogle gange er sult og tørst alment forekommende og har ikke nogen tilsigtet hensigt. Hvis man er meget sulten, kan det næppe være så afgørende, om man dæmper denne sult med mad, der smager på den ene eller den anden måde. Andre gange er man måske sulten eller tørsten efter en bestemt slags mad eller drikke. Eksempelvis at have en stærk lyst efter chokolade eller et begær efter noget skarpt smagende som pickles. (Korsmeyer, 1999:95).

132. Et godt eksempel er Helle Brønnum Carlsens indtagelse af igler. Under et besøg i Bordeaux blev Brønnum Carlsen under en middag fejret med en berømt fransk ret. Hun spiser retten der minder om ål, med "open mind", men må, da hun dagen efter erfarer, at der er tale om en regional specialitet: igler, kaste op af afsky. (Brønnum Carlsen, årstal ikke opgivet:6-7). Fra paper: "Sense, perception, pleasure and aesthetic experience".

133. Eksempelvis forsøg med identifikation af et rusmiddel. Eller en geolog der undertiden kan smage på et mineral for at identificere det. Lugt fungerer klart med både T og O paralleller. Tænk over forskellen på at nyde en parfume, hvor fokus for opmærksomheden er ensbetydende med T. Eller at snuse efter en gaslække, hvor det tilsigtede objekt næsten helt er O. (Korsmeyer, 1999:98).

134. Lise Bek siger: "Det at vi finder huset pænt, haven planløs, byen smuk osv., er med til at give et fingerpeg om, at vi, når alt kommer til alt, tillige bedømmer dem ud fra andre kriterier end deres rent praktiske formål. At de i vore øjne får en æstetisk værdi. En værdi, der rækker ud over deres funktion som eksempelvis vores bolig". (Bek, m.fl., 1997:10).

135. Eugène-Emmanuel Viollet-le-Duc, født 1814, død 1879, fransk arkitekt. Hans bøger "Dictionnaires" fra 1858-1868 og "Entretiens sur l'Architecture" beskæftigede sig med den konstruktive side af middelalderens byggeri. De omhandlede detaljer og tog nye materialer op til vurdering. Som arkitekt var han kendt for sine restaureringsarbejder af middelalderlige kirker, som blev ført tilbage til deres formodede oprindelige skikkelse. (Faber, 1962:25).

136. Lise Bek opridses derefter to forskellige videnskabsteoretiske holdninger, nemlig Alois Riegl fra Wien og Heinrich Wölfflin fra Zürich. Riegl anskuede kunsten, herunder arkitekturen og dens rum, som et fænomen på linie med andre af den fysiske verdens fænomener, om end kunsten dog skyldtes den særlige menneskelige *Kunstwollen*. For Wölfflin derimod var kunstværket at forstå som en visuel struktur, hvorigennem en epokes måde at se på fandt sin æstetiske formidling. Dermed bliver kunsthistorien for ham en *Geschichte des Sehens*. Lise Bek konkluderer, at i Riegl har man en forløber for fænomenologien og i Wölfflin et slægtskab med strukturalismen. På hver deres grundlag udarbejder Riegl og Wölfflin deres respektive metoder til sammenlignende værksanalyse. Begge har samme mål: Ved hjælp af et sæt begrebsmodsatninger vil de foretage en stilmæssig diagnosticering og kategorisering af de analyserede værker som tilhørende to adskilte, men hinanden følgende stilepoker. (Bek, m.fl., 1997:15).

137. Lise Bek omtaler i den forbindelse Panofsky's "hermeneutiske cirkel" og referer til, at tolkningen af en kilde ganske afhænger af den forståelse af værket, som kun analysen kan give. Problemet er kort sagt det, at empirien for at blive produktiv kræver et systematisk fundament, såvel som et metodisk orienteringspunkt. Omvendt er det nødvendigt at have en så klar og konkret viden som muligt om det værk, man studerer, før den endelige analysestrategi kan fastlægges. Lise Bek påpeger, at løsningen på dette paradoks beror på, hvorvidt man vil kunne overskue det samlede forløb allerede i udgangspositionen, overskue det vel og mærke ikke som en kæde af momenter, der

følger hinanden i tid, men som en vævning af elementer, der føjes sammen i rum. (Bek, m.fl., 1997:25).

138. I nogle tilfælde, påpeger Engholm og Riis, sker det på bekostning af funktionen, ikke mindst påvirket af tidens individualistisk og oplevelsesbaserede trends. Yngre designere sætter i vid udstrækning fokus på helt andre aspekter af design og produktion end tidligere, eksempelvis etik og bæredygtighed. (Engholm & Riis, 2001:177).

139. Et kvalificeret svar må, siger Engholm og Riis, ud over de kontekstuelle vinkler som målgruppe og tiden, også inddrage andre relevante sider af konteksten, det vil sige aktuel viden om de kræfter, krav og påvirkninger, som må have haft væsentlig eller afgørende indflydelse på designerens eller arkitektens valg, fravalg og råderum og dermed på det endelige produkt og resultat. (Engholm & Riis, 2001:178).

140. Andre vinkler kunne f.eks. tilhøre kunst- og kultureksperten, aviskritikeren, historikeren, sociologen eller ikke at forglemme, den ambitiøse designer.

141. Lovgivningen og særafgifter kan stoppe produktioner, der ellers er rentable eller decideret profitable for producenten, men ødelæggende for miljøet og dermed os alle på længere sigt, ligesom forbrugernes stigende krav om etiske regnskaber f.eks. kan beskytte mod udnyttelse af børn i industrien. Det ideelle må være, siger Engholm og Riis, at både brugeren, producenten og samfundet er tilfredse med et designprodukt, men det hænder, at f.eks. kunst- og kultureksperten alligevel vender tommelfinderen nedad for samme produkt. (Engholm & Riis, 2001:179).

142. Viden om og forståelse for designhistorien og tendenser i tiden kan måske ikke forhindre, at endnu et overflødigt produkt introduceres på et i forvejen overmættet marked, påpeger Engholm og Riis. Men det kan ofte forklare "fænomenet" og evt. påpege det tåbelige i dets eksistens! (Engholm & Riis, 2001:180).

143. Engholm og Riis giver følgende eksempler på produktdesign i kategorien industriel design: Produkter designet til industriel masseproduktion, eksempelvis møbler, brugsting inden for køkken og bad, elektronik, arbejdsredskaber, fritidsudstyr og sport, transport, offentligt design som gadeinventar, auto- og støjværdele eller standardkomponenter til byggeri, plader, skruer, samlelementer, emballage m.v. (Engholm & Riis, 2001:187).

144. For håndværksbaseret design: Håndværks- og unikaprodukter tilpasset industriel masseproduktion samt båndformer, eksempelvis brugsgenstande af porcelæn, glas, fajance, keramik, papir, pap, stål, møbler, beklædning, mode, manufaktur, manuel samling af industrifremstillede komponenter, småbåde m.v. (Engholm & Riis, 2001:187).

145. Moden at bygge små huse, villaer, startede højest sandsynligt i England, og spredte sig til kontinentet som en del af den almindelige *anglomani*. Det var en mode som også introducerede den engelske have, hestevæddeløb, five o'clock tea, og andre former for rekreation. Den store periode for hytter, små villaer eller *follies* var omkring 1775. Det var eksempelvis "*Petit Trianon*" i Frankrig, bygget af Louis XV for Madame de Pompadour, eller Madame du Barry's charmerende lille hus ved Louveciennes tegnet af Ledoux. Med fremkomsten af kapitalismen og moden at gå i teater blev bankierne visse damers beskyttere, velyndere, og skuespillerinder tilhørte nu standen af holdte berømtheder. (Collins, 1998:43).

146. "Det er for meget (Søren)", har gennem mit arbejdsforløb været et "kodeord" mellem min vejleder, Arne Remmen og mig. Betydningen har altid været klar, når sætningen er blevet sagt: Drop det, slet det, glem det. Videre! Sætningen er "lånt" fra Søren Gericke. Da han i sin tid kogte og brasede for Mogens Lassen i hans køkken, blev han gang på gang belært om at det enkle ikke kunne blive enkelt nok. Måltidet kunne ikke blive perfekt uden det enkle, det simple. Mogens Lassen sagde ofte "Det er for meget Søren".



Kapitel 3

Alain Chapel
demonstrerer "La
Cintura di Orione" i
sit køkken



La Cintura di Orione

"... historien er en erindring, der er fabrikeret efter sikre opskrifter ... den nedbryder den mytiske tid". (Barthes, 1983:114).

Gryder og pander har altid været magiske

Barthes sagde om fotografiet, at det opstod samtidigt med at riterne forsvandt mer og mer, hvilket for ham blev en asym-bolsk døds indtrængen i vores moderne samfund. En indtrængen helt udenom vore ritualer. (Barthes, 1983:113).

Jeg vil præsentere et fotografi og i en Barthes'k tankegang søge at dechifrere det, søge efter motivets egen "genius".¹

Fotografiet, der ledsagede artiklen "*Batteria da cucina, Officina Alessi*" i det italienske tidsskrift DOMUS i oktober 1986, viser en dybt koncentreret Alain Chapel. I en mystisk tåge eller dampfortættet stemning arbejder Chapel, denne saucemesteren Carêmes værdige efterfølger, bøjet over et professionelt komfur med et større batteri af pander, kasseroller og gryder.²

Ikke et hvilket som helst batteri, men Alessis køkkenserie, "*La Cintura di Orione*", der her udstrålede et eventyr, der både var fascinerende og uforglemmelig.

Et fotografi, der i høj grad gengav grydens mystik med kobberets rødlige farve, der flammer og lyser mellem hænderne på den store chef. Man næsten hører den sydende lyd af "stegthed" fra køkkenets *chef rôti*seur og *chef sauciers* piskeris' monotone slag i saucepanden, akkompagneret af *brigades de cuisines* råb, der leder slaget.³

Fotografiet gengiver, hvordan disse gryder, kasseroller og pander på en gang er distinkt praktiske og på samme tid magiske. Hvor kommer denne magi fra?

Historisk har vores køkkentøj altid været en del af vore myter, især den franske "*Fais-tous*", den store gryde, som hænger over ildstedet i en lang kæde.⁴

Myter fortæller, at ånder af forskellig form og størrelse kan springe ud af skorstenen og liste sig ind i gryden. I en Barthes'k tankegang måske for at friste eller lokke de kvinder, der rører i gryden.

Gennem tiderne har gryden, kasserollen, panden og alt det andet køkkentøj selvfølgelig forandret sig, men ikke væsentligt.

Allerede 3.000 år f. Kr. var det muligt at skabe en form af ler, de tidligste kokekar var således af ler og kendes fra stenalderen. Drejeskiven og glasuren skabte i middelalderen nye typer, som helt frem til midten af det 18. århundrede var en del af køkkenudstyret.

I middelalderen fik man gryder af malm, en kostbar legering af kobber og tin, som blev støbt på samme måde, som man støbte kirkeklokker. De blev brugt op gennem det 17. århundrede, og først i løbet af det 18. århundrede blev de udkonkurreret af de langt billigere gryder af støbt jern.

I det 18. århundrede fik man også kogekar af udhamret, valset kobber og messing. Disse tyndvæggede kar, de små med håndtag blev kaldt kasseroller eller i større udgaver kedler, var gode, når der skulle foretages hurtige temperaturskift. (Boyhus, 1996:10).

Der er altså tale om en form, som op gennem tiden er forblevet stort set uforandret. I Romertiden var således "*pots generally cone-shaped and made of bronze*", og der var også "*casseroles ... with a handle having a hole with which to hang it up ...*". (Romanelli, 1986:61).

En form som til at begynde med blev udført i ler, så i jern, og derefter op gennem tiden i bronze, støbejern, emaljeret jern og i nutiden i aluminium og rustfrit stål. Men som ikke har ændret sig mærkbart, genstandene er blot blevet mere forskellige i funktion og i materialevalg. Derfor mener jeg, man kan tale om, at panderne, gryderne og kasserollerne, ja, alt køkkentøj i det 21. århundrede, i deres uændrethed udgør en *arketype*.⁵

Lad os betragte nutidens udvalg af køkkentøj, alle de gryder og pander der er i vore køkkener. Som prototype er det et udvalg, der blev grundlagt i Frankrig under det andet kejserdømme. På det tidspunkt blev de udført i kobber og var med til at stadfæste eller bekræfte den definitive adskillelse mellem køkken og spisestue, som det blev stilen i det småborgerlige hjem. (Romanelli, 1986:64).

Det vil sige, at gryden her kan ses som et symbol, et tegn på folks økonomiske status. Denne symbolske betydning er fortsat gældende i dag. Og som tese, mener jeg, kan betydningen yderligere bekræftes af gyderne, potterne og pandernes, ja, af alt køkkentøjets utrolige formelle uforanderlighed.⁶

Man bør måske tilføje, indtil 1980'erne, hvor køkkentøj begyndte at tale et særligt sprog. Et sprog som blev talt gennem et særlig skinnende metal, nemlig rustfrit stål, og som sjældent skaber harmoni. Et materiale der medførte en grundlæggende ændring i formsproget, en rigid "*monomateriel*" insisteren og som, viste det sig, afstedkom en minimal fleksibilitet i en struktur, der var beregnet til masseproduktion. (Romanelli, 1986:64).

Men med "*La Cintura di Orione*" blev der introduceret noget helt andet, noget som gik imod de generelle tendenser. På sin vis kan projektet med dets mange vinkler ses som en manifest, der går langt ud over de funktionelle og æstetiske krav, og som derfor fortjener at blive fremhævet.

Min fascinationen af projektet holdt, og i foråret 2002 fik jeg mulighed for at besøge Alessis forskningsmuseum, og lejlighed til på nærmere hold at studere baggrunden for projektet og undersøge de mange detaljer.

Et komplekst og omfattende forskningsprojekt

En hovedårsag til at jeg har valgt at fokusere på projektet "*Cintura di Orione*", er, at det udover at være et interessant design med en unik form også er et design, der opfylder mange krav, det er først og fremmest et komplekst og omfattende projekt.

Projektet er udviklet af den italienske fabrikant af køkkentøj og service, Alessi og er det mest komplicerede forskningsprojekt, Alessi endnu har arbejdet med.⁷

Projektet, der blev påbegyndt i 1979, er tilegnet en forbrugergruppe, som indtil da havde været ret negligeret på markedet, nemlig de "*private gourmeter*". Det er en gruppe, der af Alessi defineres som folk med en passion for kreativ kokekunst.⁸

"*Cintura di Orione*", Orions Bælte, består af en række køkkenredskaber i ekstrem høj kvalitet, det vil sige både gryder, kasseroller og pander. Projektet er designet af den tyskfødte designer Richard Sapper.⁹

Udover Sapper har adskillige berømte franske og italienske chefs og eksperter i det europæiske køkken medvirket i udviklingsprojektet under ledelse af den legendariske italienske køkkenchef, professor Alberto Gozzi.¹⁰

Baggrunden for projektet var altså, at Alessi havde identificeret et interessant markedssegment. Et markedssegment som måske på grund af skødesløshed eller blot mangel på fantasi var blevet overset af flertallet af de internationale fabrikanter af køkkengrej i metal.

Når Alessi kaldte den nye målgruppe *private gourmeter*, var det underforstået, at målgruppen, der er overbeviste udøvere af god madlavning, ikke på markedet kunne finde den slags køkkengrej i en kvalitet, som kunne tilfredsstille deres behov og påpegede Alberto Alessi - drømme. (Alessi, 1998:4).¹¹

Hovedsigtet med Alessis forskning, der blev koordineret af Alberto Gozzi og Alberto Alessi, var baseret på, at intervention af en eller flere nok så fremragende designere ikke var tilstrækkeligt, hverken på det formgivningsmæssige, det kulturelle eller det markedsføringsmæssige plan.

Alberto Alessi har således sagt: "*In fact, cooking and its utensils, perhaps even more than other aspects of the "Domestic Landscape" have such a rich history, technical and scientific interpositions, implications in our daily lives to upset the traditional industrial designer relationship*". (Alessi, 1998:4).

Der er således tale om et utraditionelt projekt, et projekt der går nye veje. Ikke kun fordi den store serie af køkkenredskaber er tænkt til at kunne imødekomme krav fra de *private gourmeter*, men også fra adskillige berømte franske og italienske chefs og eksperter i det europæiske køkken, det vil sige det professionelle køkken. (Alessi, 1999:34-36).

Men ikke mindst fordi projektet også repræsenterer et stort antal relevante parametre for formgivning. Jeg skal efterfølgende gennemgå disse.

Projektets forhistorie

Det var Alessis overbevisning, at de fleste vestlige fremstillingstraditioner ignorerede en lang række punkter, som designpraksis op gennem tiden ellers syntes at have konsolideret.

Markedet for masseproduktion af koge- og stegegrej var, og er stadig, domineret af produkter af rustfrit stål med varmeledende bund. På trods af at rustfrit stål, der blev bragt til verden efter anden verdenskrig, er en dårlig varmeleder, har brugen af metallet hurtigt spredt sig. Givetvis på grund af de uimodsigelige fordele som god hygiejne, let rengøring og stor modstand overfor mekanisk påvirkning. (Alessi, 1998: 4).

Fra 1950'erne producerede de fleste fabrikkerne indenfor køkkengrej således ud fra den forudsætning at rustfrit stål kunne anvendes alment, enorme serier af køkkenredskaber med typologiske egenskaber.

Produkterne blev i vid udstrækning accepteret af brugerne. Men Alberto Alessi var yderst kritisk over for de fleste af disse produkter, fordi de, selvom de ofte var resultatet af omfattende analyser af forbrugerbehov, forblev stort set uændrede. Sagt med andre ord, på hver deres måde har sværmen af fabrikker gennem, hvad Alberto Alessi kalder en *fysiologisk imitationsproces*, ikke gjort andet end at levere mere og mere, og vel og mærke med kun få ændringer. (Alessi, 1998:4).

Det er Alberto Alessis konklusion, at selv i dag har internationale fabrikanters fantasi, selvom de tager hensyn til brug af andre materialer, ikke strakt sig længere end til at have en god designer til at give serien harmoni. Han henviser til blandt andet Lagostina, Barazzoni, Sambonet, Opa Oy og Zani, der anvender rustfrit stål. Til Copco, Lauffer og Le Creuset, der anvender støbejern. Til Arabia og Royal Copenhagen, der anvender keramik og porcelæn, og til George Jensen, der anvender sølvbelagt kobber. Det er alle firmaer, siger Alberto Alessi, der har begrænset designerens påvirkning til det ydre, eller rettere til den ydre form. Skal jeg opsummere Alberto Alessis kritik, så gælder det, at for de fleste af disse produkter er den største begrænsning indførelsen af den samme "linie" eller "form" for alle enkeltdelen i serien. Og, hvad der er endnu mere markant, brugen af samme materiale til alle typer i serien.

Det var tanker og analyser som ovennævnte, der var medtaget i Alessis forskning. En forskning som tog udgangspunkt i en bred historisk gennemgang af emnet "madlavning". Alessi har således gennem interviews med professionelle på området, gennem studier af bøger og dokumenter samt indsamling af et stort antal gamle redskaber, arbejdet meget bredt. En tilgang som i dag danner kernen i forskningsmuseet på Alessi.

Det er væsentligt at understrege, at Alessis projekt frem for blot at fremhæve en stor designer som Richard Sapper også valgte at tilknytte nogle af de mest anerkendte repræsentanter for den store europæiske kokekunst. Fra

Italien Gualtiero Marchesi og Angelo Paracucchi. Fra Frankrig Alain Chapel, Raymond Thuilier, Roger Vergé, Pierre og Michel Troigros. (Alessi, 1998:4).¹²

Valget af de franske chefs skal givetvis ses som en hyldest til det land, som mere end noget andet har hædret kogekunsten.

Det er væsentligt at fremhæve, at disse anerkendte chefs ikke på noget tidspunkt forspildte muligheden for at gøre opmærksom på, hvor vigtigt det var at implementere et grundigt kendskab til tilberedelsesteknikker i projektet. (Alessi, 1998:4).

En betragtning som andre firmaer i branchen generelt har afholdt sig fra. Men hvor man altså hos Alessi tager de hyppige kontradiktioner i betragtning, som stammer fra de forskellige tilberedelsesmetoder, køkkengrejet er beregnet til. Det vil sige til de forskellige måder, hvorpå maden passerer fra rå til behandlet tilstand. Sagt med andre ord, metoder for tilberedning hvormed man er i stand til at opnå en korrekt tilberedning både i en gastronomisk og ernæringsmæssig forstand.

Det utraditionelle valg at tilknytte disse chefs, som Alessi her foretog, skulle vise sig at blive en yderst dynamisk dialog.

Metoder for tilberedning

Alessi valgte således også at arbejde med metoder for tilberedning. Som udgangspunkt for denne del af forskningen, har Alessi benyttet et historisk materiale af Henri Babinsky, alias Ali Bab, der i 1907 publicerede *"Gastronomie pratique"*.¹³

I bogen findes afsnittet *"En kortfattet oversigt, klassificering og definition af de almindeligste fremgangsmaader ved madens tilberedning"*, hvor Ali Bab opdeler tilberedning i den tørre metode og den fugtige metode.

Den tørre metode omfatter *stegning, grillering og stegning i dej*. Den fugtige metode omfatter *kogning, pochering, forskellige ragouter og fritering*. (Bab, 1944:69).

De tilberedningsmetoder, som Alessi arbejdede med, var grupperet i fire kategorier og har altså afsæt i historien. Alessi forenkler dog Ali Babs opdeling fra 2 punkter med henholdsvis 3 og 4 underpunkter til en opdeling i 4 punkter. De 4 punkter er *stege, koge, grydestege* eller *braisere* og endelig *pandestege*.

Men herudover medtog Alessi også et nyt materiale om tilberedelsesmetoder, der var systematiseret af den franske chef Michel Guérard. Guérard har publiceret disse metoder i bogen *"La grande cuisine minceur"* fra 1976.¹⁴

Jeg mener, at det er netop i dette valg, i dette udgangspunkt i metoder for tilberedning, at Alessis vision tydeligst kommer frem. For kokkenes valg må nødvendigvis være et valg, der yderligere præciseres, for at opnå de påtænkte forandringer. Forandringer i form af fysiske forhold, kemiske

forhold, konsistens, smag, duft, der som sådan bliver særegen for metoden.

Det vil sige at de 6 faktorer som Korsmeyer definerer for smagsoplevelsen alle er sat i spil for at opnå de påtænkte forandringer. Og som efterfølgende i forhold til valg af tilberedningsmetoder kræver eksplicit forskellige former for redskaber, forskellige metaller qua deres egnethed og egenskaber, ja, specifikke egenskaber for hvert redskab til tilberedelse.

1. Den tørre metode

a) stegning steg	b) grillering grillader	c) stegning i dej postej
---------------------	----------------------------	-----------------------------

2. Den fugtige metode

a) Kogning	b) Pochering	c) De forskellige ragout'er, der omfatter						d) Fritering	
omfatter tilberedning af supper og kogte kødsorter og grønsager samt kryddersupper. - At blanchere vil sige, at det man kommer i den kogende væske, ikke koger færdigt.	af albuminøse ingredienser, pocherede æg, pocherede bedelår, pocherede filletter osv...	1. de egentlige ragoutter som eks. bederagout, hareragout, fiskematelotter osv...	2. sauterede møre kødsorter, sauterede grønsager	3. salmisser af vildt, skaldyr osv...	4. braserede kødsorter og kød i daube. Dampkogte grønsager.	5. frikassé af lyse kødsorter: kalv i hvid sovs, fiskematelot osv...	6. forskellige blandinger (salpicon): kødragout, hvor kødet er mørt, og udvalgte grønsager, der koges for sig, og legeres med velsmagende sovser	1. i smør ved lav temperatur; stegning i pande og fisk à la meunière	2. i dyre- eller plantefedt ved høj temperatur (den egentlige friture) fisk, grønsager, postej osv...

I. Stege (på spid, i kasserolle i ovnen)

- Gratinere
- I bageovn
- I mikrobølgeovn

II. Koge

- Pochere
- Bain-marie (vandbad)
- Dampe
- Trykkoge
- Blanchere

III. Grydestege

- Stuve
- Koge i kasserolle med låg
- Koge i tarm, folie, dej
- Glasere

IV. Pandestege

- Sautere
- Brune
- Flambere

Varmekilder

"I begyndelsen var jorden, så kom mennesket som gjorde ild og derefter gav sig til at lave mad". (Guérard, 1978:17).

Grundlæggende bruger de valgte metoder varme som primær kilde til tilberedelse, men hver enkelt bruger den på en forskellig måde.

I første afsnit i *"Gastronomisk haandbog, kulinariske studier"* med titlen *"Gastronomien gennem tiderne, en historisk skitse"* skriver Ali Bab om ilden, at *"Mennesket adskilte sig i Virkeligheden ikke fra Dyrene, før det havde lært at udnytte ilden"*. (Bab, 1944:21).

Historisk betragtet benyttes den åbne ild som teknologi for tilberedning af fødevarer. Bålet antændt i det fri og senere i bronzealderen anlagt på gulvet under lyren, det hul, hvorigennem røgen skulle trække ud. I middelalderen blev ildstedet hævet, og man etablerede et røgfang, der leder røgen ud. (Boyhus, 1996:9).

I løbet af det 16. århundrede vandt skorstenen frem, først på slotte og herregårde, dernæst i købstadshusene, for endelig op gennem det 17. og det 18. århundrede at brede sig til landhusene. Skorstene skabte et mere behageligt arbejdsklima, men det var stadigvæk den åbne ild, man arbejdede ved. (Boyhus, 1996:10).

Den største ændring i køkkenet kom med komfuret, der forandrede alt. I over 6000 år havde man kogt ved åben ild, nu blev ilden lukket inde i en kasse af støbejern. (Boyhus, 1996:14).¹⁵

Ilden, eller varmekilden, er således også en væsentlig faktor.

Guérard skriver i *"La grande cuisine minceur"*, at hvad enten det drejer sig om den traditionelle fremgangsmåde: ved ildsted, på grill, stegt, sauteret, braiseret, pocheret eller andre fremtidige metoder, så har de alle til formål at lade råvaren passere fra rå til ikke-rå tilstand.

En proces der forandrer råvarens udseende, endog farve, konsistens og smag.

Guérard skriver videre: *"Herved breder der sig dufte, som vækker vor appetit. Og skaberen bag det hele er ilden, som forekommer i mange forskellige former - som brændeild, gas, elektricitet eller lydbølger ..."*. (Guérard, 1978:19).

Materialevalg

En anden afgørende faktor i udtænkningen af projektet og dets omfang og udvalg af redskaber har som nævnt været valget af metal.

Eksempelvis *rustfrit stål*, der som nævnt er en dårlig varmeleder. Metallet er blevet brugt til *"Pentola"*, en stor, dyb cylindrisk gryde med to håndtag. Gryden bliver hovedsageligt anvendt til at koge vand eller væsker i.

I denne serie er der også redskaber uden varmeledningskrav,

eksempelvis et dørslag "*Scolatoio*", en sigte på fod "*Colino tronco-conico o Chinois*" og kurve til dampning "*Supperto per cestelli*" og "*Cestello per cotture al vapore*". Også alle låg, håndtag og knopper er fremstillet af stål.

Modsat er en del af serien fremstillet med et specielt tykt *kobberlaminat*, som sikrer perfekt varmeledning over hele bundens overflade med et tyndt lag af rustfrit stål på indersiden, som sikrer maksimal hygiejne og let rengøring. Dets begrænsede lagtykkelse kolliderer ikke med varmeledningen, der er sikret af kobberet. Dette valg er blevet anvendt til alle dele til sarte eller delikate tilberedningsprocesser, hvor temperaturen skal være kontrolleret og ensartet i koge- eller stegeredskabet. Det er blandt andet den noget større "*Casseruola a due maniglie*" og den lave "*Casserula bassa a due maniglie*". Begge kasseroller har to håndtag. Ligeledes den lave "*Casserula a manico lungo o Russa*" med tud den større "*Cassolette*". Begge med lige sider og ét langt håndtag. Og endelig "*Casseruola conica o Sauteuse*" med skrå sider og tilhørende piskeris. Disse kobberredskaber er til risotto'er, sautering og saucer. Herudover er der den store "*Pescera con griglia*", en fiskepoc heringsgryde med hulrist, der er beregnet til at koge, simre og braisere i og, når risten er hævet, til at dampe i. Til sidst en pande, "*Padella per fiammeggiare*", og dens varmekilde "*Lampada*".

Endvidere er der brugt *smedejern*, med dets uerstattelige termoregulerende egenskaber. Metallet er i serien brugt til stegepanden "*Padellina per uova e crêpes*" samt til ægge- og crêpepanden "*Padella lionese*", der alle er typiske stegeredskaber. Sidst men ikke mindst en meget svær sort emaljeret støbejern, der bliver anvendt til den ovale stegegryde "*Cocotte ovale*". En redskabernes dronning til langsom stegning, til grydestege og gryderetter. Retter som kræver jævn, stabil og moderat varmetransmission, hvilket giver dette materiale en fortrinsstilling.

Det er alle materialer, som historisk fulgte efter hinanden - jern, kobber, støbejern, aluminium, stål - men som i Alessis projekt kommer til at eksistere samtidigt, men vel og mærke i overensstemmelse med deres potentiale.

Man kan således påpege, at rustfrit stål, som nu næsten udelukkende bliver brugt i en industriel målestok er særligt velegnet til kogning på grund af dets ringe ledende egenskaber.

Modsat er kobber, der leder varmen jævnt, bedst anvendt til fødevarer, som kræver langsom tilberedning, det vil sige kasseroller, sauteuser etc.

Smedejern til store eller små pander er altid blevet brugt til stegning og emaljeret støbejern ved lange tilberedningstider eller grydestegning over sagte ild.¹⁶

Individuelle forskningsområder til stjernechefs

Som nævnt var der også tilknyttet en række personligheder fra det professionelle køkken. De udvalgte chefs var også, foruden de gav en generel rådgivning omkring tilberedning af maden som hjalp med til at præcisere og definere indfaldsvinklen til hele serien, blevet bedt om at vælge et eller flere redskaber i forhold til deres egne kulinariske interesser.

De valgte redskaber skulle de arbejde på sammen med Richard Sapper som et individuelt projekt. (Alessi, 1998:5).

Italien var repræsenteret med Gualtiero Marchesi, italiens "kreative chef" par excellence, der arbejder med projektets mere traditionelle emner såsom suppegryden, "*Pentola*" og de to kasseroller i kobber og stål, "*Casseruola a due maniglie*" og den lave "*Casserula bassa a due maniglie*". Gualtiero Marchesi har med utrættelig fantasi sat sit personlige præg på disse hverdagsredskaber, som takket være nogle få uundværlige og grundlæggende forslag er blevet perfektioneret. Det er blandt andet tilføjet et dørslag "*Scolatoio*", en sigte på fod "*Colino tronco-conico o Chinois*" og kurve til dampning "*Supperto per cestelli*" og "*Cestello per cotture al vapore*". (Alessi, 1999:35), (Alessi, 1998:5).

Fra Italien medvirkede også Angelo Parrachucci, der anses for at være den store kunstner og fortolker af middelhavskøkkenet. Parrachucci arbejdede sammen med Sapper på flambépanden og dens varmekilde, "*Padella per fiammeggiare*" og "*Lampada*". Parrachucci redefinerer for første gang disse med henblik på det moderne køkken. (Alessi, 1999:35), (Alessi, 1998:5).

Designobjekter, der næsten kan siges at være taget lige ud af den imponerende tradition fra *La Belle Époque*, blev her genudviklet i en moderne fortolkning.

Fra Frankrig deltog Alain Chapel, der var den ubestridte internationale autoritet, når det gjaldt saucer. Ja, man kan måske sige den største saucekok i slutningen af det 20. århundrede. Chapel rettede sin opmærksomhed mod den keglestub-koniske kasserolle eller sautépande, "*Casseruola conica o Sauteuse*" med skrå sider i kobber og stål, med tilhørende piskeris.

Sautépanden eller kasserollen er designet med skrå sider, hvorved det bliver let at piske som at røre med et piskeris, som blev tilføjet dette design. (Alessi, 1999:36), (Alessi, 1998:5).

Det er værd at fremhæve sauteusens håndtag i sfæroid støbejern, der bekræfter et ekstremt udsøgt og fuldendt design med stor funktionalitet. Det ekstremt tynde fæste og den følgende "fortykkelse" af håndtaget bevirker, at meget lidt varme transmitteres til håndfladen. (Romanelli, 1986: 64).¹⁷

Det franske køkkens gudfader Raymond Thuilier, som trofast har fortsat Escoffier-traditionen, gav som konsulent sammen

med sin nevø Jean-André Charial værdifulde råd till den ovale stegegryde, "*Cocotte ovale*".

"*Cocotte ovale*" er en støbejernsgryde, der er ideel til langsom tilberedning af sammenkogte retter og braiseret kød, fordi det stærke materiale og tunge låg holder på al dampen og smagen. (Alessi, 1999:34), (Alessi, 1998:5).

Helt i tråd med Ali Babs henvisninger om "*Braiseret kød eller daube er ragout'er kogt i hermetisk tillukkede kar. Dette foretages i gryder, der på fransk kaldes en braisière. Udsagnsordet braiser betyder egentlig på fransk stege over kulild, og disse særlige kar har fået navnet ved, at man oprindeligt på låget lagde glødende trækul. Nu til dags plejer man gerne at sætte kasserollen eller gryden med tætsluttende låg i ovnen, når man skal braisere*". (Bab, 1944:72).

Roger Vergé, der om nogen symboliserer foreningen mellem "det nye" og middelhavskøkkenet, perfektionerede fiskepocheringsgryden med hulrist, "*Pescera con griglia*". (Alessi, 1998:5).

Ved at blande innovation og tradition fuldendte han den usædvanlige, store ovalformede porcheringsgryde med rist. Gryden, der er 60 cm lang, er ideel til dampning af fisk i forskellig størrelse såvel som grøntsager, der må siges at være Vergés kendetegn. (Alessi, 1999:34).¹⁸

Endelig var der Pierre og Michel Troisgros, der har basis i Lyon, og som anses for at være eminente repræsentanter, ja mestre i "*Nouvelle Cuisine*". De arbejdede med de sorte smedjernspander, "*Padella lionese*" og "*Padellina per ouva crêpes*", stegepanden, ægge- og crêpepanden. I sidstnævnte er siderne specielt designet til disse chefs "omeletakrobatik". Men de arbejdede også med "*Casserula a manico lungo o Russa*", en saucepanden med langt håndtag og tud, samt den yndige "*Cassiolette*", der kan benyttes til enkeltservering. (Alessi, 1999:35), (Alessi, 1998:5).

Jeg vil her mere detaljeret gennemgå de redskaber, Pierre og Michel Troisgros stod faddere til.

"*Padella lionese*" og "*Padellina per ouva crêpes*"

Stegepanden er et redskab af metal med rund form. Den er fladbundet med buede sider og har et håndtag, der almindeligvis har samme længde som pandens diameter.

Ægge- og crêpepanden er et redskab med samme karakteristiske træk som stegepanden, men med skrå sider, og panden er altid mindre i størrelse.

En vigtig funktionel forskel mellem stegepanden og den lave kasserolle med to håndtag er, at stegepandens sider er buede i stedet for lige. De lige sider gør sidstnævnte mere egnet til bestemte slags sauteringer. (Alessi, 1998:16).

Begge redskaber, der typisk bliver brugt til stegning og sautering, er af meget gammel oprindelse. Faktisk blev de første eksemplarer af lignende type fundet under udgravningerne af Pompeji. I sin nuværende form daterer stegepanden sig sandsynligvis tilbage til det 17. århundrede, hvor de

blev lavet af smedejern. I de følgende århundreder, hvor anvendelsen af stegepanden er blevet mere udbredt, er den blevet fremstillet af forskellige metaller, først emaljeret jern, så aluminium og senest rustfrit stål. (Alessi, 1998: 16).

Historisk er anvendelsen af stegepanden besynderlig. I det kontinentale europæiske køkken er den altid blevet anvendt til sit egentlige formål, nemlig stegning, og kun sjældent til sautering af eksempelvis kartofler eller andre grøntsager. Hvorimod omfanget af dens anvendelse i middelhavskøkkenet fra begyndelse af forrige århundrede har udviklet sig frem mod, at den er blevet det typiske redskab til sautering. Sautering af alle typer kød, men også fisk og grøntsager eller begge dele, eksempelvis bøf med fyld, ørred stegt i smør og salvie eller blot spinat vendt på panden. (Alessi, 1998:16). Ægge- og crêpepanden er i sin nuværende udgave udsprunget som et element af de køkkenredskaber, der blev anvendt i Frankrig under det andet kejserdømme. Det er et lille redskab, der er meget anvendeligt til forskellige køkkentechnikker, såsom at stege æg i smør, små omeletter, men først og fremmest til at lave crêpes, eller pandekager. (Alessi, 1998:16).

Med hjælp fra Pierre og Michel Troisgros genfandt Alessis design det originale materiale, *smedejern*.¹⁹ Jern er ideel til alle typer af stegning, fordi materialet "regulerer" varmen. Når det er meget tykt, regulerer det varmen, der bliver tilført fra flammen og forhindrer temperaturen i pludseligt at skyde i vejret og dermed skabe en øjeblikkelig temperaturstigning på pandens inderside. En anden egenskab, som Pierre og Michel Troisgros var med til at udvikle, var krumningsradiusen på siderne, som er vigtig for gennemførelsen af visse typer af stegeteknikker som eksempelvis den korrekte foldning af en omelet i den nævnte akrobatik.

"Casserula a manico lungo o Russa"

Kasserollen er et redskab af sædvanligvis cylindrisk form med et langt håndtag og et låg. Den er karakteriseret, lige som kasserollen med to håndtag, ved en højde tilnærmelsesvis lig halvdelen af dens diameter.²⁰

Kasserollen kan som panden spores tilbage til oldtiden, men den nuværende form er af nyere oprindelse. Kasserollen med to håndtag daterer sig tilbage til den nyklassicistiske periode. (Alessi, 1998:18).

Kasseroller med langt håndtag har været fremstillet af jern, fortinnet jern, fortinnet kobber, sølv, emaljeret jern, aluminium, forniklet hvid kobber, ildfast porcelæn og selvfølgelig som her i 18/10 rustfrit stål.²¹

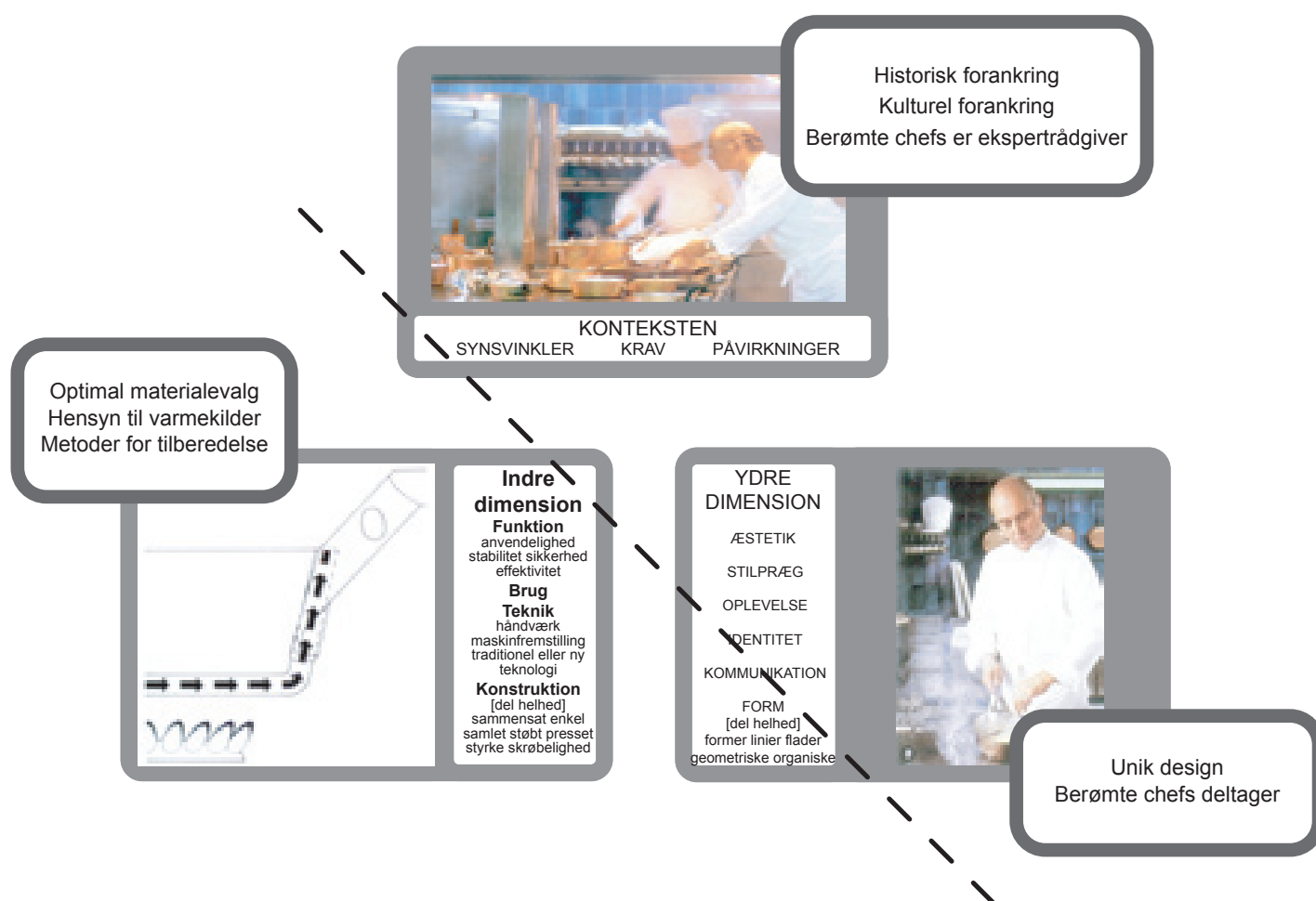
Den langskaftede kasserolle kan betragtes som en variation over kasserollen med to håndtag og er, især i større størrelser mere velegnet til professionelt brug.

Hvad angår kasserollen med to håndtag er den velegnet til

braisering og stuvning, især ved små udskæringer af råvarer. Den er endvidere at foretrække frem for sauteusen ved tilberedningen af saucer, som ikke kræver omrøring, og som derfor ikke behøver brug af piskeris. Eller saucer som tomat- og kødsaucer, der tilberedes med låg på. De tilberedningsteknikker, som benyttes ved anvendelsen af kasserollen med langt skaft, er de samme som for kasserollen med to håndtag. Grundlæggende kræver begge en excellent varmekfordeling, og Alessi har ved designet derfor anvendt det specielle laminat af kobber og rustfrit stål. Det var Pierre og Michel Troisgros, der insisterede på en hældetud på kasserollen. Et krav som Richard Sapper løste på en sådan måde, at kasserollen med godt resultat kan "skære" strålen af. Kasserollen findes i to størrelser, en diameter på 10 cm og 14 cm. I kraft af hældetuden kan den lille 10 cm kasserolle også bruges som kande eller skål til sky eller sauce.

Aspekter i projektet

"La Cintura di Orione" forskningsprojektet består af følgende delelementer:



Sammenfatning. Gryden - en arketype

En mulig parallel eksisterer. I 1981 observerede Richard Sapper under designseminaret "Cibi e Riti" i Berlin, at "most

cooking utensils are created on the basis of market policy and production techniques ..." og, konkluderede han, *"are not effective requirements of cooking"*. (Romanelli, 1986:64).

I *"La Cintura di Orione"* er det ubestrideligt, at problemstillingen er taget i betragtning og har resulteret i, at serien er endog meget velegnet til tilberedning af mad. Men man kan givetvis ikke undgå også at tilfredsstille markeds kræfterne. Subtlt, ja måske. Og Sapper referer da også til, at vi befinder os *"between the ideology of diet and a consumer ideology determined by the creation of a park of objects"*. (Romanelli, 1986:65).

I denne *"park of objects"* må *"La Cintura di Orione"* vel siges ikke blot at være velegnede gryder og pander, men objekter, som syntes at forudsætte ritualer om madens tilberedningsceremonier. Ceremonier som billiger *"fais-tous"* grydens mytologi, og derfor markerer sig i forhold til gryden og stegepandens utilstrækkelighed gennem de sidste årtier.

Feltet som sådan mangler ikke designede genstande, men, kan man måske udtrykke det, en afstandstagen. Og det er en af de store fortrin i Richard Sappers projekt for Alessi.

Sapper kommer ikke med uvedkommende referencer til den *evolutionære logik* i køkkentøj til bordet, der har eksisteret de senere år. Det ville ellers have været en nem løsning, for mange af disse produkter ville sikkert let være blevet accepteret af markedet. Men de ville ikke have del i køkkentøjets historiske tradition.

Det interessante i projektet er, at Sapper har forstået at undersøge og anerkende arven af eksisterende, valide og velbegrunde former ved især at tage afsæt i professionelle chefs ekspertise og samtidig genoptage materialerigdommen i svundne tiders køkkentøj.

Og det kan i fortsættelse heraf være et af svarene på, hvorfor Alessis serie *"La Cintura di Orione"* på en gang er en blandet og eklektisk serie.

På den ene side består serien af redskaber, der ikke bare er fremstillet af ét, men af flere metaller. De er også hver især fremstillet i det mest velegnede materiale i forhold til den tilberedelsesmetode, de skal anvendes til.

På den anden side er formen ikke blot blevet bestemt alene ud fra æstetiske overvejelser, men er nøje blevet relateret til de enkelte chefs krav til tilberedningsprocesser og -metoder. Således varierer hver del, hvert redskab i vid udstrækning i forhold til hinanden og introducerer former som konisk, keglestub-konisk, cylindrisk med rundede kanter og så videre. Og serien, der består af et større sortiment, har resulteret i forskellige former, men formerne forenes af præcise detaljer som eksempelvis håndtag og låg. Det er i disse sidste væsentlige detaljer, at man mest tydeligt ser Richard Sappers forfinede arbejde.

"La Cintura di Orione" repræsenterer efter min mening et klassisk design, det repræsenterer en *arketype*. I den forståelse at disse gryder, pander og kasseroller kan ses som

menneskelige urbilleder, med udspring i vore myter, drømme og eventyr.



En velfornøjet
Pierre Troisgros
demonstrerer "La

En arketype som Sapper på én gang har håndteret som et relativt konkret symbol, men som i drømme og eventyr indgår i sammenhæng med individuelle og historiske billedannelser.²² Og de bliver på den måde udtryk for et essentielt skæringspunktet mellem mad og arkitektur, mellem kokken og designeren.

Hvordan? Jo. For mig vibrerer de magisk. Og dermed bringer de, gennem processen, denne formgivningens exceptionelle grundsten, et historisk beroligende element ligesom formen i sig selv, os tilbage til begyndelsen.

For i Alessis forståelse var det *historiske* og *ritualet* essentielle udgangspunkter. Og Sappers ydmyghed ved at gå tilbage til ritualet ved bålet, til (ur)metoder for tilberedningen, og relatere dette til nutidens hjem en logisk konsekvens.

Det er valget af disse elementer, som sammensmeltet i projektet, der får det til at gå op i en højere enhed.

Et fotografi er ifølge Barthes aldrig til at skelne fra sin *referent*. (Barthes, 1983:13).

Det vil sige, at fotografiet ikke kan skelnes fra det, som det forestiller. I så fald bliver min betragtning i overensstemmelse med Roman Jakobsons tilgang til det referentielle. For jeg har betragtet fotografiets evne til at henvise til noget andet end sig selv.

Jeg har gennem tilgangen til fotografiet konstateret nogle indbyrdes relationer mellem mad og arkitektur. Jeg har konstateret, at de sættes og næres af forskelligheder, som har ført til identifikation af modsætninger og sammenhænge. En øvelse der har været mulig, fordi jeg har betragtet den referentielle funktion rettet mod konteksten der altså her

også er rettet mod myten, og ikke blot mod virkeligheden.²³ Jeg har således betragtet fotografiets referent som den funktion, der henviser til den fysisk-psykiske *virkelighed*, og altså til forskel fra signifiant/signifié funktionerne peget ud over tegnets eget univers. (Barthes, 1983:155). Det er ifølge Barthes ikke umuligt at opfatte den fotografiske *signifiant*, men det kræver en sekundær viden og refleksion. (Barthes, 1983:14).

Jeg har her studeret fotografiets struktur, dets *signifiant* studeret dets *udtryk* og *udtryksfunktion*. Jeg har derved kunnet skelne mellem tegnets betydninger, her forstået som funktionelle fænomener, det vil sige det, der fremkalder betydninger, og altså ikke passivt udtrykker dem. Men sideløbende har jeg studeret fotografiets *signifié*, dets *indhold* og *indholdsfunktion*. Jeg har således set på, hvordan indholdet er ordnet i en struktur af modsætninger. Indholdet betragtes som en funktionel størrelse, der ikke afbilder verden, men gør den tilgængelig ved at organisere den i betydningsstrukturer.

Hvad mere er, at hvis man tror på, at denne "*park of objects*" denne maskinpark - i hænderne på gode kokke kan omdanne råvarer til store delikatesser, så kan man ikke undgå at komme i tanker om nogle af historiens skelsættende måltider. Måltider som, hvis vi betragter dem som billeder, er i stand til, som Barthes siger om fotografiet i bogen "*Det lyse kammer*" at producere død, samtidigt med at de bevarer liv. (Barthes, 1983:112).²⁴

Det er svært ikke at tænke på Babette, der kannibaliserer menigheden i "*Babettes Gæstebud*", eller Tyven i "*Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker*", der kannibaliserer omverdenen.

Med disse ord vil jeg åbne for afhandlingens sidste del, og lade en poetikkens billedramme omkring de valgte gastronomiske og arkitektoniske skæringspunkter afslutte mit arbejde.

Brillat Savarins aforisme nummer VIII lyder: "*Bordet er det eneste Sted, hvor man aldrig keder sig den første Times Tid*". (Brillat-Savarin 1986:23). I de følgende fortællinger er der risiko for at momentvis at miste appetitten, men forhåbentligt sker det uden at kede læseren.

Noter. Kapitel 3

1. Når Barthes taler om fotografiets egen "genius", har det udspring i hans "ontologiske" begreb i forhold til fotografiet. At han for enhver pris ville vide hvad det var "i sig selv". (Barthes, 1983:11).

2. Alain Chapel, fransk kok, født 1937, død 1991. Uddannet hos Fernand Point i restaurant "la Pyramide" i Vienne. Chapel arbejdede som kok og køkkenchef ved førende restauranter rundt om i Frankrig, men overtog i 1970 forældrenes etablisement "la Mère Charles", nu "Alain Chapel", i Mionnay. Restauranten opnåede hurtigt tre stjerner i Guide Michelin. Sammen med andre Point elever, Bocuse, Troisgros og Vergé, er Chapel initiativtager til det forenklede køkken, som fik betegnelsen "Nouvelle Cuisine". (Fakstorp & Boyhus, 1998:35).

3. I store køkkener er "Brigades de cuisine" den store chef, der leder køkkenbrigaden. "Chef saucier" er ansvarlig for fonde, saucer og tilbereder alle retter af fjerkræ, kød og vildt med undtagelse af dem der steges i ovn, på grill og på spid, som tilberedes af en "chef rôtisseur". (Fakstorp & Boyhus, 1998:138).

4. En række redskaber var allerede fuldt udviklet i middelalderen. Det gælder eksempelvis kedelkrogen, den dobbelte krog hvormed man kunne hæve og sænke de kogekar, der blev hængt over ilden. På kalkmalerier fra det 15. århundrede ses den fuldt udviklet og i samme form, som dem der blev brugt i det 19. århundrede. (Boyhus, 1996:10).

5. Arketype, se note 39, kapitel 1.

6. Jeg syntes, det er væsentligt at hæfte sig ved, at gryden ikke har tepottens renaissance-, barok-, neoklassicistiske eller endog Art Nouveau stilartsudtryk. Hvem kan glemme de smukke og perfekte tepotter af Peter Behrens, Henry van de Velde, Marianne Brandt eller Hoffmann. Køkkengrej der repræsenterede en smuk balance og harmoni mellem materiale, funktion og form.

7. Alessi, grundlagt i 1921 i Omegna i Italien. Firmaet fremstillede i starten håndværksmæssigt service med videre i metal, men gik senere over til mere industrielle processer. I 1983 overtog Alberto Alessi ledelsen. Mange af verdens førende designere og arkitekter har været eller er tilknyttet virksomheden, der fortrinsvis arbejder med udstyr og genstande til hjemmet. Enkelte heraf er unika. (Fiell, 1999:36). I bogen "The design factory" fra 1998, på dansk "Drømmefabrikken" fra 1999, udgivet af firmaet Alessi, findes en detaljeret beskrivelse, der omhandler firmaets udvikling siden 1921.

8. Det bør nævnes, at Alberto Alessi ifølge Dr. Francesca Appiani, kurator på Alessis forskningsmuseum, selv er en af disse private gourmetter. (Interview med Dr. Francesca Appiani under et besøg hos Alessi i foråret 2002).

9. Richard Sapper, tysk designer, født 1932 i München. Se også note 10, kapitel 1.

10. Alberto Gozzi, ekspertgourmet og underviser på den videregående uddannelse af lærere på cate-ringskoler, har arbejdet som gastronomisk rådgiver på mange Alessi projekter. Han var således koordinator på den del af forskningen på "Cintura di Orione", der ledte til udvalget af redskaberne. For få år siden blev Alberto Gozzi håndplukket af Italiens daværende præsident, som kaldte ham til Rom for at lede Quirinal Paladsets cateringvirksomhed. En højst fortjent forfremmelse, siges det. (Alessi, 1999:36).

11. Efter Alberto Alessis mening fordi andre fa-brikanter logik var indskrænket til monoton masse-produktion. (Alessi, 1998:4).

12. Gualtiero Marchesi, italiensk kok, opvokset i en milanesisk familie, der i generationer har været restauratører. Kom som femtenårig i lære på hotel-skolen i Luzern, fortsatte derefter hos en lang række af de kendteste kokke i Europa, bl.a. brø-drene Troisgros i Roanne. Har nu egen restaurant i Milano. Anerkendt som fornyer af det italienske køkken. Første italienske kok, der opnåede tre stjerner i Guide Michelin. (Alessi, 1987:233).

Angelo Paracucchi, italiensk kok, født 1929 i Cannara, nær Assisi. Startede som kok i Assisi, derefter i London og München. I 1969 blev han over-draget ledelsen af Hotel Duchi i Spoleto. I 1968 påbegyndte han sin egentlige karriere som kok og gastronom, da han overtog Agip Hotel i Sarzana. I 1975 åbnede han sin egen restaurant "La Locanda dell'Angelo" ved Ameglia. Restaurantens berømmelse bredte sig til udlandet og i 1983 modtog han en invitation til også at åbne en restaurant i Paris, "Carpaccio". Paracucchi lever og arbejder nu af-vekslende i Italien og Frankrig og er ofte indbudt til internationale sammenkomster og symposier over-alt i verdenen. (Alessi, 1987:233).

Alain Chapel, se note 2.
Raymond Thuillier, fransk kok, født i Savoyen, død 1993, ypperlig udøver af det franske køkken og for-træffelig fortaler for Escoffier-traditionen. Først i en alder af 50 år efter en succesrig karriere som forretningsmand gjorde han alvor af en barndomsdrøm og blev kok. Ved siden af var han bl.a. borgmester i Les-Beaux-de Provence. Har i mere end 30 år haft tre stjerner i Guide Michelin. Hans restaurant "L'Oustau de Baumanière" er en af fransk gastrono-mis højborg. Nevøen Jean-André Charial arbejdede efter endt uddannelse hos de betydeligste franske køkkener sammen med ham. (Alessi, 1987:233).

Roger Vergé, født 1930, fransk kok og restauratør. Uddannet på blandt andet "Tour d'Argent" og "Hotel Plaza Athénée" i Paris. Vergé er en central skik-kelse i "Nouvelle Cuisine" bevægelsen. Siden 1969 har han ejet og drevet "Moulin de Mougins" og den mere beskedne "l'Armandier" i nærheden af Cannes. Har skrevet "Ma cuisine du soleil" fra 1978, "Entertaining in the French Style" fra 1986 og "Roger Vergé's Vegetables" fra 1994. (Fakstorp & Boyhus, 1998:252).

Troisgros, brødrene Jean, født 1926, død 1983, og Pierre, født 1928, blev uddannet ved restaurant "Lucas Carton" i Paris samt hos Fernand Point i "la Pyramide" i Vienne. Fra 1954 virksomme i faderens "Hôtel de la Gare", nu "Troisgros", i Roanne nord-vest for Lyon. Tre stjerner i Guide Michelin siden 1968. Deres køkken har et landligt og traditionelt udgangspunkt, som de har formået at udtrykke i en ny, lettere stil. Deres virke har haft stor ind-flydelse på fransk køkken. Pierres søn Michel er nu partner. (Fakstorp & Boyhus, 1998:245). Se også note 48, kapitel 2, "Den gastronomiske og Arkitek-toniske Analogi".

13. Her benytter jeg den danske udgave "Gastrono-misk haandbog, kulinariske studier" fra 1944.

14. Michel Guérard, født 1933, fransk kok. Udlært som konditor og kok hos "klébèr" i Mantes. Fra 1965 skabte han i den beskedne restaurant "Pot-au-Feu" i Asnières, en forstad til Paris, et forrygende "cuisine gourmande". Han åbnede i 1972 et elegant hotel og restaurant i Eugénie-les-Bains. Her udvik-lede han sin meget omtalte slankemad, "cuisine minceur", senere modificeret til "cuisine légère". Etablissementet har nu tre stjerner i Guide Michelin. Hans bog "La grande cuisine minceur" fra 1976 udkom på dansk i 1978 med titlen "Det ny franske køkken - kulinarisk slankemad". (Fakstorp & Boyhus, 1998:79).

15. Komfuret krævede en total udskiftning af kokekarrene og var en stor investering. I Danmark skete dette fra 1860'erne og frem til omkring 1900. (Boyhus, 1996:14).

16. Valget af materiale til kokekar indebærer kompromiser, da god varmeledning altid er forbundet med lav modstand mod angreb af luftens ilt og madens indhold af syre og salt. Det gælder metal-lerne aluminium, smedjern og kobber. Omvendt er de modstandsdygtige materialer som glas og keramik dårlige varmeledere og desuden sårbare for mekaniske og termiske chok. Rustfrit stål leder varmen ret dårligt, men modstår kemiske angreb godt. Belægning af jerngryder med emalje er et brugbart kompromis, men disse kokekar er tunge, og emaljen er noget sårbar for slag og hurtig nedkøling. (Fakstorp & Boyhus, 1998:139).

17. Håndtagene på lågene i rustfrit 18/10 stål er udført med den gamle teknik, voks smeltnings teknik. (Romanelli, 1986:64).

18. Kuriøst anbefales "Pescera con griglia" også til tilberedning af grisetær. (Alessi, 1999:34). Efterfølgende passus og opskrift stammer dog fra bogen "PORCVS SVM, Jeg et svin" fra 1996, hvor forfatterne, Claus Christensen og Søren Wedderkopp først giver et par alvorsord: "Grisen er jo ikke noget overdrevent sportsligt dyr, så forvent ikke enorme mængder af veludviklet muskelkød i hver tå. Det er der ikke. Man skal lede efter godbidderne mellem en masse fedt og snask, som enhver limfabrikant ville være henrykt for at få fingrene i. Men kødstykkerne er der, og de er værd at udsøge sig ...". Herefter følger opskriften på syltede grisetær: "Tærerne gøres rene med en neglebørste og masser af vand. Koges i vand med gulerod, porre, løg, selleri, pastinak, laurbær, timian og peber. Hvis man kan lide det syrlige, kan man komme en smule eddike i. Når tærerne er møre, tages

de op og lægges i et glasfad. Kogelagen passerer gennem klæde og koges ned. Afkøles og hældes over tærerne, som herefter sættes i køleskabet. Hvis du vil pynte inde i geleen med timian eller laurbær, er du velkommen. Serveres med peberrod, rødbede, grov sennep og rugbrød". (Christensen og Wedderkopp, 1996:87).

19. Faktisk er det at stege at dyppe maden i kogende fedt, som ikke må nå det såkaldte "ryge-punkt". Det vil sige dér, hvor fedtet begynder at disintegrere og blandt andet producerer acrolein, som har en meget irriterende og skadelig effekt på maven.

20. Gryder betragtes her som kokekar med to hanke, hvor kasseroller har én. Normalt er de cylindriske og med vægge, hvis højde ikke er meget mindre end bundens diameter. En kasserolle med væg, som er væsentligt lavere end bunddiameteren, er en sauter-pande, mens en stegepande har skrå sider. Stegegryden har stor godstykkelse og tungt låg, hvilket er en forudsætning for deres anvendelse til braisering eller kokottestegning. (Fakstorp & Boyhus, 1998:139).

21. Alessi erfarede i deres forskning, at der er blevet produceret et betydeligt antal små kasse-roller med langt håndtag fra det 18. århundrede. De er udført i fint forarbejdet sølv og med ibenholtshåndtag. Disse tidlige kasseroller er en smule varierende fra den nuværende type. Afhængig af størrelsen blev de brugt til at varme cognac eller tilberede bestemte typer af saucer; i sidstnævnte tilfælde kan siderne skræne svagt udad, og kasserollen vil tendere mod at fremstå som en sauteuse. (Alessi, 1998:18).

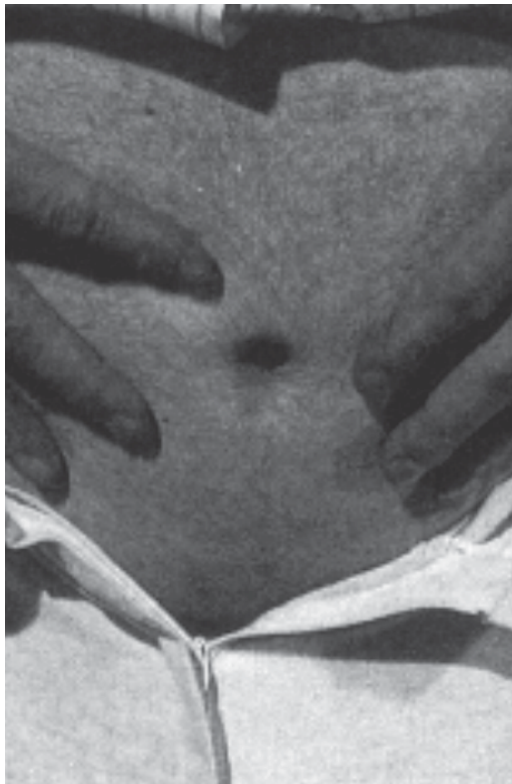
22. Det er ikke let med få ord at fortælle historien om et så kompliceret og fascinerende emne, som det jeg har været ved at undersøge. Anbefaleses-værdig er bogen, "La Cintura di Orione, storia e uso dei

1. Fortælling

Arkitekten Étienne-Louis Boullée udarbejdede under oplysningstiden i det 18. århundrede tegninger til det ene utopiske arkitekturprojekt efter det andet.

Det er en arkitektur, der ikke kendte til dekorative udenomsværker eller forvirrede detaljer og som danner hovedidéen, "*cinema of ideas*", i Peter Greenaways film "*Arkitektens Mave*".

Oplysningstiden var en æra kendetegnet ved en voldsom længsel efter store, fjerne mål. Man forsøgte i overført såvel som egentlig forstand at bygge på nye grundlag. Den uafklarede vilje til forandring førte til en utrættelig "forsøgen sig", og vækkede en længselsfuld higen efter afklaring, hvilket man bestandigt også bliver mindet om i "*Arkitektens Mave*".



Revolutionsarkitektur "Arkitektens Mave"

Revo1utionsarkitektur

Arkitektens Mave



KRACKLITE:

"In England, architects are respected. Sir Christopher Wren appears on the English fifty-pound note. Architects are expensive. But Sir Isaac Newton, the subject of this cake, is in every Englishman's wallet - he's on the English poundnote. I always carry one on me for good luck. A man who discovered gravity and thus successfully secured our feet on the ground is a good companion. In fixing us to the earth he enabled us with equanimity to permit our heads to remain in the clouds".

Scenen viser en gruppe mennesker, der er samlet omkring et måltid.

En middag, hvor filmens hovedpersoner, er arrangeret symmetrisk langs et langbord foran Pantheon i Rom. Et billede, der uvilkårligt fremkalder nadverassociationer.¹

Bordet, hvor dugen i aftenens milde forårsbrise bevæger sig blidt, og forleder os til at tro, alt er idyl. Bordets centrepiece er en kuppelformet kage, et konditorværk af Carême'ske dimensioner, af et af arkitekten Boullées utopiprojekter. Hovedpersonen, en korpulent mand, tilsyneladende en amerikansk Orson Welles'k renæssanceskikkelse, skærer med stor fryd gennem kagen, samtidigt med at han erklærer det for Boullées største værk. Et mindesmærke for Sir Isaac Newton. (Thau og Troelsen, 1995:58).

Manden er Stourley Kracklite, en amerikansk arkitekt, som er kommet til Rom for at forberede en grandios udstilling om den franske utopiske arkitekt

Etienne-Louis Boullée.²

En figur, der opulent overidentificerer sig med sit idol, super-klassicisten Boullée, og som her bliver budt velkommen ved en middag på en friluftsrestaurant foran Pantheon, hvor obelisken bag dette "Table vivant" visuelt deler bygningen i to.³

Filmen er "Arkitektens Mave" fra 1989 af Peter Greenaway. Som titlen antyder, handler filmen meget om arkitektur, former, buer, kupler - runde som maver. Kupler, der fremtræder som bygninger, bryster, maver og kager. Selve kagen peger på den franske arkitekt, kunstner og teoretiker Boullée, den engelske videnskabsmand og filosof Isaac Newton og Augustus Cæsar, hvis grav tjente som Boullée's inspiration. (Lawrence, 1997:114).

Peter Greenaway har i bogudgaven af manuskriptet til sin film Arkitektens Mave skrevet om arkitektur: "Man kan skjule malerier, man kan undgå litteratur, man kan -



Kracklite ved bordet foran Pantheon, der var Boullées forbillede. Greenaway har valgt en kameravinkel, så kagen, et konditorværk af Carém'ske dimensioner, bevirker, at den korpulente amerikanske arkitekt får endnu en kuppelrund mave.

hvis man er snild - undgå at lytte til musik, men man kan ikke undgå arkitektur. Arkitektur er den mindst forgængelige af kunstarterne og den mest offentlige".

(Fabricius, 1991:4).

I Kunsthistorikeren Susanne Fabricius artikel "Rungende billeder", der omhandler filmen, argumenteres for ligheder mellem film og arkitektur. At film som et flygtigt, flimrende fænomen, i metaforisk betydning gjort af det samme stof som drømme, er i tæt relation til konceptkunstneren Greenaways univers. Bygninger derimod er lavet af sten, er håndgribelige, solide og uflyttelige. Alligevel mener Fabricius, at film og arkitektur, både i deres tilblivelsesproces og deres tilagnelsesproces, involverer flere instanser end andre kunstarter. De bliver næsten påtvunget et publikum og vice versa. De er i højere grad end anden kunst projekter, og deres ophavsmænd projektmagere. (Fabricius,

1991:4).

Det Greenaways'ke univers er ofte præget af en "Alfabetmani". Et ordensunivers, der indstiftes ved at indføre det mest rigide organisationsprincip overhovedet: alfabetet. Arkivets måde at holde orden. (Thau og Troelsen, 1995:171).⁴

A står for arkitektur.

Solid, massiv og kompakt strækker arkitekturen sig over tid og står for menneskets varige præg på den fysiske verden.

Her kan arkitekturen endvidere spises. I åbnings-scenen med middagen får Boullées revolutionerende himmelske kugle hovedpersonerne til at spise kage.

(Lawrence, 1997:114).

Der er således udover film og arkitektur tale om mad.

Architecture Belly Consumption

Boullées monument til Newton defineres som en keno-

taf, det vil sige en tom grav; et sepulcralt monument, rejst til ære for en afdød person, hvis legeme er andetsteds. Kuglen, på Boullées kenotaf, er anbragt på en sokkel, som et æg i et gigantisk æggebæger. Den terrasserede basis er en reminiscens af det kejserlige Roms grave. Boullée kan tænkes at have afledt den trinvis basis med cypreser fra Augustus' grav i Rom. (Lawrence, 1997:119). At Boullées kenotaf for Newton kommer tilsyne som en kage medfører metaforisk, at personerne i Arkitektens Mave "fortærer" deres fortid. Men også, at noget så kompakt som arkitektur kan spises.

Hvad den ydre skønhed i kenotafet skjuler, er den kendsgerning, at personerne spiser fremstillingen af et tomt monument for den døde, et tegn, hvis betydning er tømt for sin mening.

Den akse i arkitekturen, som filmen cirkulerer omkring, er den klassiske - fra den græsk-romerske klassik over barok, klassicisme og fascismens arkitektur til dens egen postmodernistiske æstetik. Og det er netop den postmodernistiske arkitekturs referencerammer, filmen forholder sig til.⁵

Filmen er struktureret over otte romerske arkitekturværker, blandt andet Augustus' mausoleum, Pantheon, Colosseum, Hadrians villa - værker, som indeholder arkitektoniske motiver, der alle er viderebearbejdet i Boullées visionære arkitektoniske værker. (Fabricius, 1991:4). Værkerne dækker et tidsrum på over to tusinde år, hvad der ikke afskrækker Kracklite. Han kommer fra

Chicago - kødbyen - besidder en vis fysisk pondus, og er forslugen. (Thau og Troelsen, 1995:292). Historisk er Rom en by grundlagt på slagterier, blod, kød og penge; en grusomhed den altså deler med Chicago. I filmen taler hovedpersonerne om "*carnivorous buildings*", kødædende bygninger, der siges at "*lide af cholesterol overskud*". (Lawrence, 1997:113). Kracklite udgør selv med konens ord "*an excess of cholesterol*" og kommer, overmodig af den nye verdens store konsummarked og store mægtige ressourcer, til den ældgamle by Rom for at hylde den klassiske tradition og her virkelig udstille noget, der siger spar to.⁶

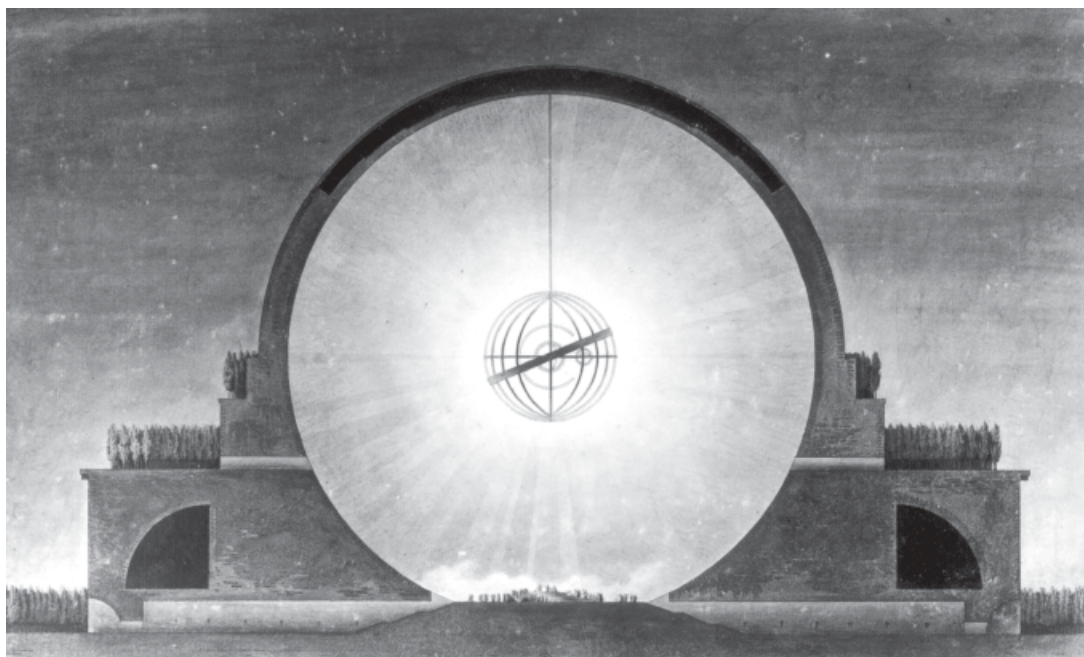
Belly Cæsar Death

Kracklite introducerer Newton-monumentet som "*Boullées største værk*" og bemærker samtidig, at Boullée nærede stor ærbødighed for Newton.

Boullée bliver citeret for følgende gestus til Newton: "*Sublime mind! Prodigious and profound genius! Divine being! Newton! Dying to accept the homage of my feeble talent ... O Newton*". (Lawrence, 1997:126).

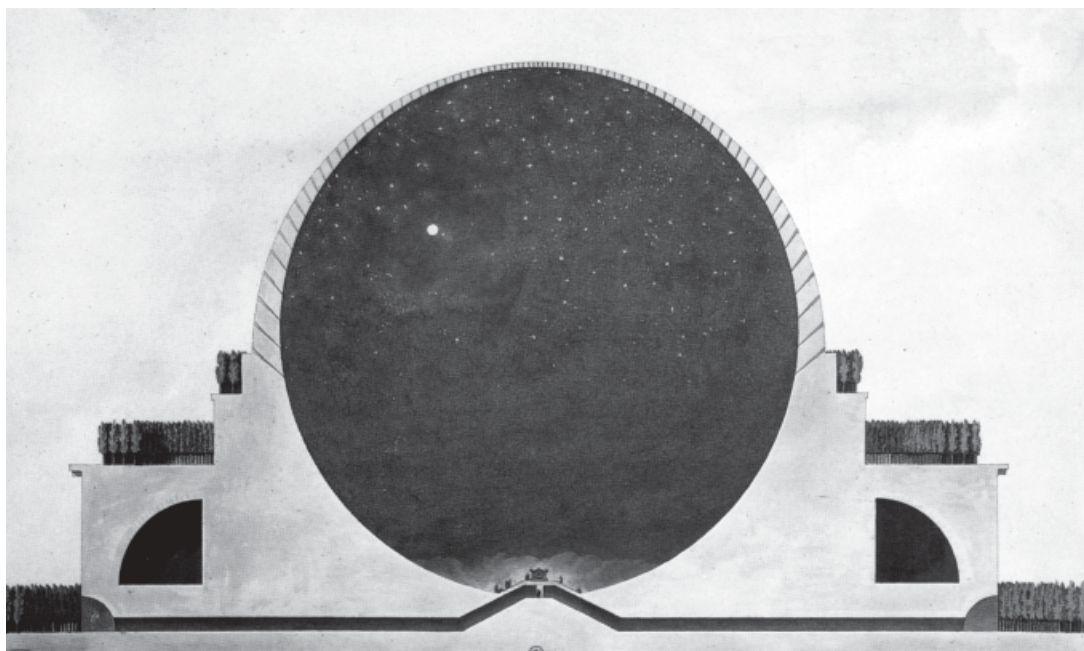
Hvorfor Newton? For Boullée var det Newton: "*der definerede jordens form*" og dens placering i det omgivende univers.

I 1784 skrev Boullée om sit udkast til mindesmærket til ære for Newton, "*Åh, Newton, gennem din visdoms storhed og dit genis ophøjethed har du bestemt Jordens form; min tanke var at indhylle dig i din egen opdagelse*".



ØVERST:
Boullée, projekt for
Newtons Kenotaf, 1784,
tegning med tuschpen
og akvarel, 40x66 cm.
Snit, der viser effek-
ten af lyset i inte-
riøret.

NEDERST:
Boullée, projekt for
Newtons Kenotaf, 1784,
tegning med tuschpen
og akvarel, 40x66 cm.
Snit, der viser nat
effekten i interiøret.



(Gympel, 1996:63).

I Greenaways univers må den mand, som opdagede tyngdekraften, nødvendigvis være en vældig god ledsager. Ved at fæstne os solidt til jorden sætter han os med sindsro i stand til at holde hovedet i skyerne. Det er så spørgsmålet, om vi bevarer denne sindsro?

Da filmen forlader fortællingen og den ikke helt fortærede kage for at give en

kort visuel redegørelse opbygget over Newtons billede på en engelsk et-pund seddel, leder Kracklites kommentarer, *voice-over*, os gennem en fortolkning af dette.⁷

Boullées cylindre, pyramider og kugler frembragte en ren formalistisk arkitektur. Til trods for de forskellige politiske sammenhænge man måtte indsætte Boullée i, det revolutionære

Frankrig, det 20. århundredes totalitarisme, endog associationen af Newton med kapitalisme og imperialismen gennem det engelske pund sterling, så gør Boullée for både Kracklite og Greenaway fyldest som individualist par excellence. Som den visionære arkitekt århundreder forud for sin tid.

(Lawrence, 1997:127).

Og den bygning, som Greenaway priser i filmen, er tilegnet en anden stor individualist, Sir Isaac Newton. Boullée tegnede Newtons Kenotaf som en 150 m høj kugle, hvor Newtons sarkofag skulle anbringes på bunden, ovenover skulle indrettes et planetarium. Et kompliment til naturen, eller natur og kultur, i én opstilling.

Hvem er Boullée?

Kracklite beskriver ham som *"den visionære arkitekt, som jeg har beundret, siden jeg var barn."* Han identificerer sig med Boullée og definerer sig selv i forhold til ham. Ligesom Kracklite, beundrede Boullée oldtiden og foretrak romerne frem for grækerne, hvis templer forekom ham at være monotone. Og hvad der

er sandt om Kracklite, der stort set ikke har realiseret nogen projekter, oversteg også Boullées kreative evner langt hans bygningers økonomiske gennemførlighed.⁸ Boullée fandt ikke mange muligheder for at realisere sin arkitektur. Ligesom hans samtidige Piranesi er Boullées omdømme som arkitekt til dels imaginært og baseret på tegninger af ting, som kunne have været.

(Lawrence, 1997:117).

Boullée og hans næsten samtidige Ledoux repræsenterer "revolutionsarkitekturen". Her vil jeg pointere, at betegnelsen revolutionsarkitektur intet har med den franske revolution i 1789 at gøre, men er udtryk for den åndelige bevægelse, som udvikledes i absolutismens stive system, og som førte til oplysningstiden. Hvor ikke blot tænkemåden, men hele tilværelsen skulle løses fra de traditionelle bindinger og tilpasses fornuften, ratioen.⁹

Modellen for denne fremtid blev skabt af bl.a. Jean-Jacques Rousseau med idealet om folkestaten og magtdeling. Nationens bærer skulle ikke længere være fyrsten, men folket.¹⁰

Rousseaus hovedtanke var, at mennesket af naturen er godt, men fordærves af kulturen, og definerede et tilbage-til-naturen begreb.¹¹

Rousseaus opfattelse af natur og kultur var meget absolut. Han skelnede mellem falsk og ægte natur, det ægte som noget, der udspringer af det, som er naturligt for mennesket. Både mennesket og naturen må formes; men det må ske i overensstemmelse med naturlige

Jean-Jacques Rousseaus' grav ved Ermenonville, 1778, detalje fra maleri af Moreau il Giovane.



drifter. Nøgleordet er "enkelhed" i den betydning, at det enkle er det naturlige.

Frihed er et andet essentielt nøgleord i Rousseaus teorier, en frihed til at vælge mellem forskellige alternativer, og ikke låse sig fast på forhånd.

Det er interessant, at disse tanker også omhandler måltidet. Når det gælder mad, er enkelhed ikke blot en moralsk dyd eller en medicinsk sikkerhedsregel. Rousseau mener tværtimod, at enkelhed fremmer smagsoplevelsen og giver større nydelse, naturlig nydelse er en positiv ting. "*Med mælk, æg, urter, brød og vin er man altid sikker på at give mig noget godt*", siger han i sine "*Bekendelser*". (Notaker, 1987:216).

Rousseau peger på, at ingen mennesker opviser afsmag overfor de allerenkleste retter. At afsmag fremkommer i forbindelse med meget sammensatte retter. Blandinger af krydderier som kendetegner de riges køkken er ødelæggende, fordi de nedbryder den naturlige smag. (Notaker, 1987:216).¹²

Rousseaus tanker var dermed i overensstemmelse med den udvikling, der havde kendetegnet den nye mad fra 1600-tallet og fremover. Hvor de eksotiske krydderier, der var populære i Middelalderen, blev skubbet til side i forhold til hjemlige urter. (Notaker, 1987:135).

Foretager vi et spring helt tilbage til 1654, fremhævedes allerede i kogebogen "*Landets delikatesser*" værdien af, at lade råstofferne komme til udtryk med deres egen smag: "*En suppe skal*

være enkel. Er den lavet på kål, bør den smage af kål". (Notaker, 1987:129).

Den fremtrædende agronom Olivier de Serres var i 1600 fremkommet med sit hovedværk "*Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*". Serres drev forsøg med grøntsager, som aldrig tidligere var dyrket i Frankrig, og med grøntsager som kun var lidt brugt i Middelalderen. Han anbefalede i højere grad at satse på grøntsager.¹³ Hans maksime lød: "*A thriving household depends on the use of seasonal produce and the application of common sense*". (Larousse, 1984:966).

Det var denne tendens som videreudvikledes af Francois Pierre, kok hos markisen af d'Uxelles. Han lancerede et væld af opskrifter på grøntsager, da han under pseudonymet Sieur de La Varenne offentliggjorde "*Le Cuisinier français*", "*Den Franske Kok*", i byen Troyes i 1651. Man har betragtet La Varenne som den store pionér for fransk kogekunst, som blev berømt over hele Europa. (Notaker, 1987:135).¹⁴ Det vigtigste i denne sam-

Radering af Giovanni Battista Piranesi, 1750. Tvillingekirkerne på "Piazza del Popolo" fra "Vedute di Roma".



menhæng er, at La Varennes bog var et første klart bevis på, at der var sket noget nyt i fransk gastronomi. Det var et køkken, der fremhævede at råvarerne skulle smage af det, de egentligt var, man talte om "*tingenes rette smag*", og markerede en ny retning i fransk kogekunst, en bevægelse væk fra fortidens utroligt kunstfærdige og komplicerede retter.¹⁵

Rousseaus ord afspejler mange af disse nye tanker, ord der set i et større perspektiv kan opfattes som et ekko af den engelske kritik, hvor natur og kunst blev opstillet som modsætninger.

Denne tro på den menneskelige fornuft, som til slut altid vil sejre og bevirke det gode og det rigtige, havde tungtvejende politiske følger og førte til en form for verdsliggørelse af samfundet. Betragter vi arkitekturen, var man overbevist om, at man ved at påvirke mennesket positivt gennem de bygninger, der omgav dem, kunne få mennesket til at handle fornuftsmæssigt og moralsk.

Repræsentanterne for den franske revolutionsarkitektur omsatte disse tanker på en måde, så man ofte betegnede deres arkitektur som ekspressiv. Man indordner derfor deres arkitektoniske ideer under "*architecture parlante*", den - om sig selv - talende arkitektur. Kunstens demokratisering kunne komme af følelserne, den behøvede ikke intellektet, dannelsen, som forudsætning, lød deres utopi. (Gympel, 1996:63).

De nye samfundsmodeller, som de utopier arkitekterne

Boullée og Ledoux og andre tilsluttede sig, gav sig til udtryk i "revolutionære" byggeprojekter. Forstået således, at det revolutionære ved denne arkitektur var, at den brød med traditionerne, og det var ikke mere nogen betingelse, at udkastene var realisable. Næsten ingen af disse utopiske projekter blev bygget, navnlig fordi de - som eksempelvis Newton-kenotafen - ofte var af kolossale dimensioner. (Gympel, 1996:64). Med sin klare og elegante linieføring og de kompakte, nærmest stereometriske bygningskroppe, hvis prototype var det antikke tempel, var revolutionsarkitekturen som en del af nyklassicismen især en modreaktion mod barokkens og rokokkens opstyltede formsprog.

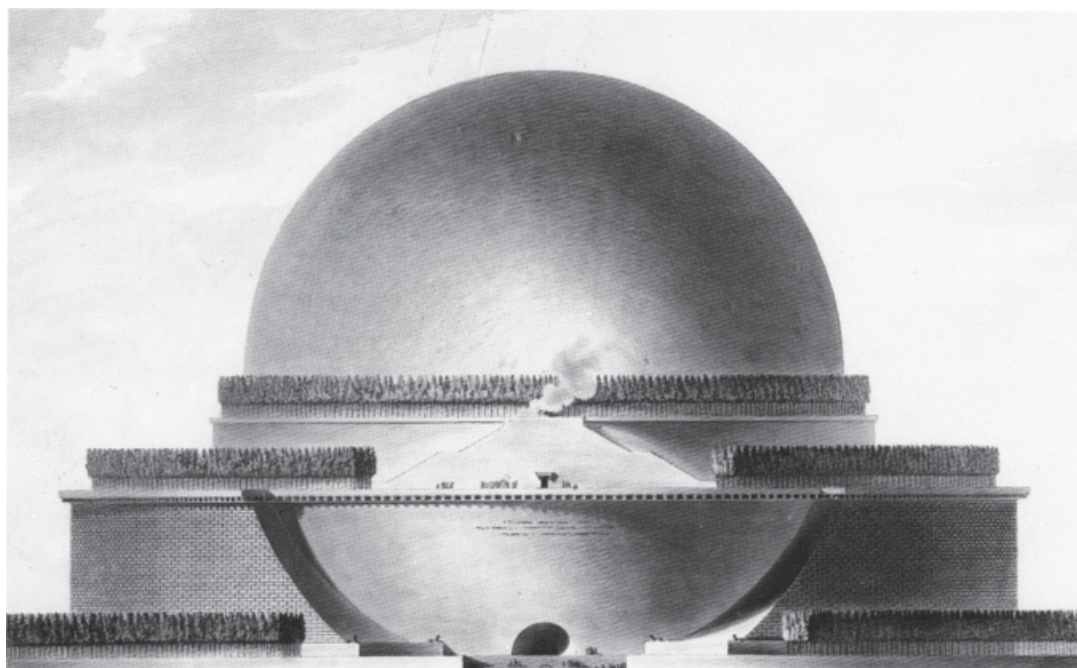
Specielt Boullées nyklassicistiske arkitektur, som han teoretiserede som implementeringen af naturen gennem anvendelse af basale geometriske legemer, reagerede mod rokokoudskejelserne ved at vende sig mod den romerske oldtid som model for en fuldendt enkelhed og monumentalitet. (Elliott & Purdy, 1997:54).

Peter Collins har i bogen "*Changing Ideals in Modern Architecture*" i afsnittet om revolutionsarkitektur en analyse af arkitekterne Boullée og Ledoux.¹⁶

Collins skriver om denne arkitektur fra slutningen af det 18. århundrede, at den var umiskendelig mere revolutionær end evolutionær. Collins mener, at målet ikke var at opretholde en tradition ved at anvende og genoversætte gamle principper, end ikke i lyset af ændrede

Ledoux, "*Théâtre de Besançon*", i bogstavligste forstand et "*Coup-d'œil général du théâtre*".





Boullée, projekt for Newtons Kenotaf, 1784, tegning af eksteriør med tuschpen, 44x66 cm.

forhold, men at reevaluere principperne selv. Collins påpeger, at denne periodes arkitekter ikke havde en stor tilslutning, ej heller blev deres principper systematisk forfulgt i en lang periode, faktisk var de arkitektoniske former, som deres idealer udtrykte, snart forladt, og blev ikke populære igen de næste hundrede år. (Collins, 1998:21).

Jeg vil hævde, at man skal helt frem til slutningen af det 20. århundrede, før man i disse tegninger og projekter fandt inspiration til innovation. På sin vis foregriber de moderne design. Dermed kan man sige, at Kracklites helt Boullée således er mere kendt for sine visionære designs indflydelse på andre, end for noget han faktisk byggede.

Collins drager en interessant parallel til Le Corbusier, idet han siger, at Corbusier med overlæg i *"Towards a New Architecture"* ikke definerer arkitekturen

i *Vetruvis'*ke termer, det vil sige som god planlægning, sunde konstruktioner og behagelig fremtræden, men i termer som skulpturel effekt givet af lys og skygge. I afsnittet *"Three Reminders to Architects"* skriver Corbusier i *"First Reminder: Mass"*: *"Architecture is the masterly, correct and magnificent play of masses brought together in light. Our eyes are made to see forms in light; light and shade reveal these forms; cubes, cones, spheres, cylinders or pyramids are the great primary forms which light reveals to advantage; the image of these is distinct and tangible within us and without ambiguity. It is for that reason that these are beautiful forms, the most beautiful forms"*. (Le Corbusier, 1988:29).

Dette er næsten en eksakt, og alligevel ubevidst parafase over Boullées definition af arkitektur, formuleret i et manuskript skrevet i den sidste fjerdedel af det 18. århundrede og tanke-



vækkende først publiceret i 1953. *"Shall I", spørger Boullée, "like Vitruvius, define architecture as the art of building? No, for this would be to confuse causes and effects. The effects of architecture are caused by light"*. (Collins, 1998:24).

Og han går videre til at påstå, at arkitekturens første princip er at erkende de grundlæggende symmetriske former som eksempelvis kuber, pyramider og fremfor alt kuglen, der efter hans mening er de eneste perfekte arkitektoniske former, som kan skabes. Kuglen, som han udtrykte med overvældende effekt i Newtons Mindesmærke fra 1784, tillod ikke nogle perspektiviske trick at forandre dets ydre perfektion. (Elliott & Purdy, 1997:54).¹⁷

Collins påpeger det interessante skisma, at Boullée ikke desto mindre fremsatte en arkitektonisk æstetik, som var revolutionær i den mest egentlige forstand, da han roste sig af sin foragt for de gamle mestre og i stedet gennem studier af naturen søgte at udvide sin forståelse for en kunstart, som han opfattede som "stadig i sin vorden". Jeg finder, at Boullée ikke var ganske u-romantisk, når hans opfattelse var, at han byggede for mennesker, der både var borgere i en stat og i kosmos.

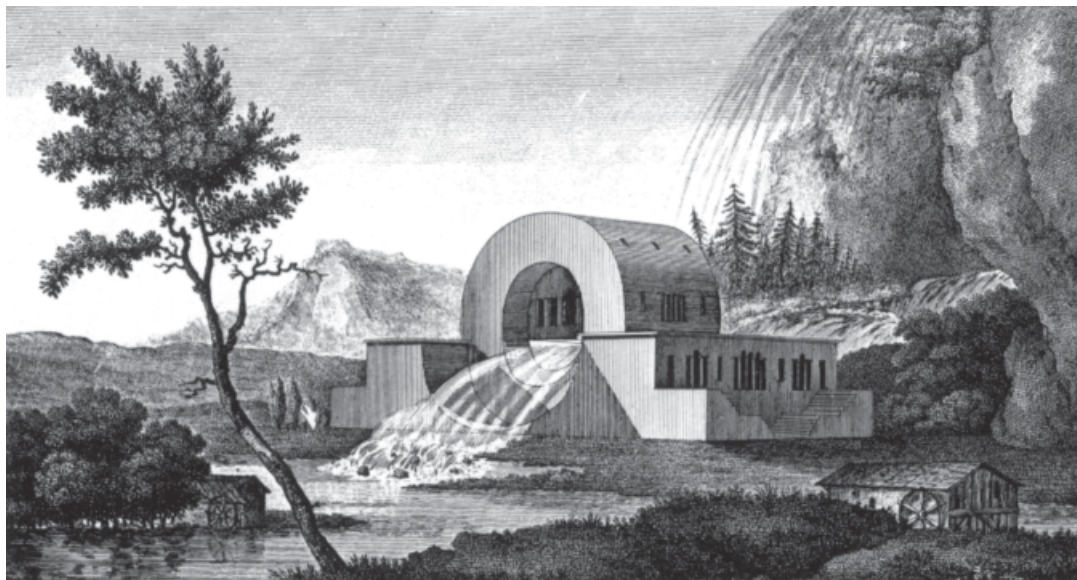
Boullée betragtede arkitekturkunsten som noget langt højere end blot og bar byggeteknik, og han ville under ingen omstændigheder begrænse sin forestillingsevne til, hvad der var muligt at konstruere, eller hvad der var rumligt muligt.

Dette ses i nogle af hans projekter for store kugleformede bygninger, i høj grad i Newtons kenotaf, der ikke kunne være blevet konstrueret endsige opført med tidens tilgængelige materialer og teknikker. (Collins, 1998:24).

Ligesom sit idol, Boullée, er Kracklite ikke nogen handlingens mand, men en bygherre af luftkasteller. Gennem sin skarpe sensibilitet kan denne fantast spore det exceptionelle og kan få et liv ved at beundre afdøde, beslægtede sjæle, der nu og da var i stand til at overskride tærsklen til virkeligheden. Boullées fantasier var af et format, der i sig selv udelukkede realisering. For Kracklite kan udstillingen, som er hans ide og hjertebarn, blive hans eksistensberettigelse og give ham et eftermæle. At den skal finde sted i Rom, kuplens og buens hjemsted, skyldes, at Boullée fandt sine inspirationer i den romerske bygningskunst. (Fabricius, 1991:6).¹⁸

Ledoux var elev af Boullée og som ham, udnyttede han de dramatiske effekter af kubiske og kugleformede grundformer. Som Boullée, udtrykte han en forkærlighed for ubrudte mure og en uvilje til det traditionelle mønster, som gennemhulning gav.¹⁹

Denne gennembrydning, der også karakteriserer den moderne arkitektur, og som fik Frank Lloyd-Wright til at bemærke: *"Jeg fryder mig ofte over hvilke vidunderlige bygninger, jeg kunne bygge, hvis det ikke var nødvendigt at skære vinduer ud i dem"*.



Ledoux, "Maison des directeurs de la Loue", coupe et vue perspective. Omtrent samtidigt med at Boullée tegnede Newtons Kenotaf, skabte Ledoux et hus til flodinspektørerne på floden Loue. Gennem en hvælvet cylinder førtes en bæk, som derefter strømmede ud i floden som et vandfald. Monumentet skulle symbolisere flodens betvingelse.



VENSTRE: Mesterkokken Paul Bocuse i sit køkken. Bogen "Bocuse dans votre cuisine" fra 1982, der efterfulgte hovedværket "La Cuisine du marché" med over tolv hundrede opskrifter, er med hans egne ord en hverdagskokebog. Bogen, hvis slogan er "uden træfler, uden kaviar, uden gåselever", er kuriøst tillegnet "kvinderne, som jeg elsker".

HØJRE: Ledoux ville på en ejendommelig måde rejse et mindesmærke for de pacifistiske idéer. I stedet for de traditionelle monumenter, som blev rejst over feltherrernes triumfer, skulle fire triumfsøjler, stående ved hjørnerne af et landsted, med fortællende relieffer forkynde det livgivendes - moderens - berømmelse. Med det sælsomme værk ville Ledoux takke de kvinder, som han havde mødt gennem livet. Det fremgår af de hymniske passager i hans tekst, som slutter med ordene: "Ved foden af jeres alter takker Ledoux jer. At mindes jer var ham en glæde".

På baggrund af en analyse af disse idealer konkluderer Collins, at Ledoux' hovedbidrag til moderne arkitektur var hans ide om en bygning som noget *symbolsk*. For ham var et bygningsværks plan ikke noget, som opstod som resultat af dets funktion, men som noget der med overlæg var designet til at udtrykke dets funktion. Gennem *associationer* af idéer.²⁰

Collins påpeger, at denne teknik, denne *architecture parlante*, senere er blevet givet navnet *ekspressionisme*, da den igen blev indflydelsesrig, som det kan ses i

bl.a. mange af Eric Mendelsohns projekter og i Eero Saarins T.W.A. Terminal for John F. Kennedys Airport i New York. (Collins, 1998:25)

Tilbage til filmen, der vrirler med henvisninger til en stribe arkitekter, malere og grafikere.

Som nævnt også den Boullées næsten samtidige, dysforisk visionære arkitekt Piranesi, hos hvem rummet, siger Thau, næsten synes selv at avle sine mægtige ophobninger af antikvariske artefakter. Men især er det Boullées kentograf. Den perfekte

Giovanni Battista Piranesi, "Prigione", ca. 1760-1765. Repræsenterer Piranesi's Carceri-tegninger eller fængselsfantasier.



kuglesfæriske kuppelbygning, der bliver udstillingens scenografiske kernestykke, rejst under et stillads, som ser ud til at være adopteret fra Piranesi's visionære Carceri-tegninger eller fængselsfantasier.²¹ Kobberstik, der "i en atmos-

fære af barok tenebroso, i en ordløs teatralisk verdenssmerte, udfolder endeløse rumforløb, udstyret med broer, buer, trapper, hængende reb, blider, vagttårne, og som er befolket uden udgange - et univers, hvor interiører og ekste-

riører er foldet ind i hinanden; det ydre er det indre, og det indre er det ydre, en selvfortærende Moebius-spiral", siger forfatterne til bogen *"Filmen som Verdensteater"*, Carsten Thau og Anders Troelsen. (Thau og Troelsen, 1995: 294).

Greenaway er interesseret i betydningens konstitution, men ikke i fænomenologisk forstand. Thau mener, at det tingssprog Greenaway i forlængelse af sine barokke strategier sætter i værk, ikke drejer sig om en fænomenologisk opdagen og spørgen til tingene. Det vil sige vores erfaring om dem som sansebare, ontologiske størrelser. Men om at manipulere de konventioner i henhold til hvilke vi allerede klassificerer dem og forlener dem med betydning. Det *allegoriske*, som Greenaway åbenlyst bekender sig til i sine store encyklopædiske montager, udgør, her benytter Thau en formulering af Benedetto Croce møntet på allegorien, en bastardform mellem videnskab og kunst. I det mindste kan man sige, at allegorien foretager den samme distante *kodning* af sit objekt eller genstands-område som videnskaben. Thau forklarer allegori som "at-sige-noget-med-andre-midler"; i tidligere betydninger, f.eks. i den romerske oldtid, betød ordet også "fletværk" eller "sammenvævning", et "væv-af-sinds-billeder", tankebilleder, og drejer sig om koblingen mellem konventionelle abstraktioner og et givet billede. (Thau og Troelsen, 1995: 308).²² Thau mener, at den ejendom-

melige egenskab ved allegorier er, at de ligesom læser sig selv, teksten er allerede i billedet, og den som kender den ikonografiske konvention kan i princippet dechifrere billedets rebus. (Thau og Troelsen, 1995:309).

Jeg vil gå videre, og stille spørgsmålet, hvad denne allegori, eller rettere dette allegori-begreb, kan bruges til? Det kan i hvert fald fungere som et igangsettende udspil.

Som der peges på i *"Filmen som Verdensteater"*, er der altid noget befriende ved en sådan "monde renversé", hvor nutiden paraderer som fortid, samtidig med at nutiden bliver ophav til fortiden.

I Arkitektens Mave sættes tilsvarende spil i gang mellem oprindelse og kopi. Sønnen er far til sin far. I USA var Kracklite under mistanke for at have opfundet Boullée.²³

Det er sønnen, der gør sin far til far, og derved i en vis forstand er sin fars far.

I Arkitektens Mave kan man diskutere, hvem der er far, og hvem der er søn; rollerne skifter efter sammenhængen.

Men under alle omstændigheder sluger "oprindelsen" sine egne børn. (Thau og Troelsen, 1995:233).

"Eftersom ingen mand alene kan avle uden en kvinde, kan heller ikke en bygning avles alene af et menneske.

Eftersom dette ikke kan ske uden en kvinde, behøver den, som ønsker en bygning opført, en arkitekt.

Arkitekten avler den med

Detalje. Kracklites mave er tyngt af hans indtagelser, i takt med at hans mavefiksering og mavesmerter tiltager, går hans projekt til grunde.



ham, og siden bærer arkitekten den. Når arkitekten har skabt den, bliver han bygningens moder. Før forløsningen må arkitekten drømme om sin skabelse, tænke på den og i enhver vis overvåge den i sit sind mellem 7 og 9 måneder, på samme



VENSTRE:
Kracklite i forhør.
Scenografien udgør
fragmenter fra en
svunden tid.

HØJRE:
Colosseum.
Modelkonstruktion med
omgivelser fra det 1.
århundrede.

vis som en kvinde bærer sit barn i sin krop mellem 7 eller 9 måneder."

(Johansson, 1993:16).

Citatet er hentet fra Filaretos arkitekturtraktat, forfattet i begyndelsen af 1460. Den bogstavelige analogi mellem kvindens fødeegenskab og arkitektens skitse er finurlig, men for renæssancens mennesker var det selvkært, at en bygning skulle afspejle mennesket. Selvom metaforikken her er drevet til sin yderste konsekvens, har den for mig en forbindelse til filmens historie og handlingsforløbets cirkulære akse, der begynder i en sovevognskupé i et tog på vej ind i Italien, hvor Stourley Kracklite kopulerer med sin kone, Louisa, foran vinduet, der panoramisk lader smukke norditalienske landskaber glide forbi.

Efter akten vælter han om på rygskjoldet og åbenbarer sin store vom. I den følgende historie, som forløber over ni(!) måneder, kæmper Kracklite med at få udstillingen op at stå, alt imens han hentæres af et maveonde, samtidigt med at hans kone



angiveligt er blevet gravid, og hendes mave antager karakter af en kuppel.²⁴

Greenaways arkitekt føler sig efterhånden mere og mere tyngt af sin kropslighed og besværet af sin mave. Også fordi den er svanger med den samlede arkitekturhistorie, som reproducerer sig i de få værker, han har sat i verden. Faderskabet tilkendes fortiden, der er årsag til arkitektens følelse af storhed, ligesom den fremkalder hans fald. (Thau og Troelsen, 1995:291).

I filmen yngler mavens metaforer og metonymier i en grad, der trodser ethvert mådehold. Arkitektens menneskelige proportioner giver anledning til allehånde koblinger mellem kupler og maver. Og det hele glider sammen i en billedhvirvel af at føde og tage føde til sig,

æde og blive opslugt, rumme liv eller død: modsætninger føres ud i ekstremer, hvor de paradoksalt vipper over i deres modsætninger. Ikke mindst Boullées klassicisme, der med sin rensende ornamentløshed kom til at konnotere demokrati.



skaben; selv hvor den arkitektoniske paternitet træder klart frem, har ophavsmanden indoptaget forgængerne, sønnen lært af fædrene. (Thau og Troelsen, 1995:302). Arkitektur og kunst er også reproduktion i den forstand, at den fremtræder som "gen-



Kracklite er besat af en storstilet entusiasme for arkitektur i denne helt store tradition, og i grunden kan hans mægtige amerikanske krop ikke bære alt dette, den tynges mod jorden. (Thau og Troelsen, 1995:301).

Arkitektens Mave er allegorisk overmættet, svarende til at Kracklite så at sige foræder sig på Rom - og opsluges af byen.²⁵

Kracklite har som sit forbillede næsten intet bygget, og det er betegnende, at han barsler med en udstilling - af en andens arbejder, der kun eksisterer som repræsentationer - i form af tegninger, billeder og modeller.

Thau forklarer, det at "reproducere sig selv" betyder både at føde og tage føde til sig. Dermed forbindes graviditet og kunstnerisk

tagelse" af anden arkitektur og kunst. I den "*Gastronomske Analogi*" fremfører Peter Collins netop sådanne synspunkter omkring gastronomi og arkitektur.²⁶

Kracklite har søgt Newton-monumentet, med hvilket mennesket ville tale med evighedens stemme, indskrevet i byen Rom.²⁷

Men dén, der som Kracklite og hans grandiose åndelige fader, Boullée, vil optræde som sandhedens og det klassiskes apoteose, går afmægtig til grunde.

Her i Rom, udtrykt i Thaus terminologi, dette kæmpemæssige hospital for antikke ruiner, knyttes sammen med dødstematikken, som filmen skrider frem og Kracklite *is cracking up*, en række historiske og kunsthistoriske referencer. Især referencer omkring grusomhed, drab,

VENSTRE:
Kracklite "*is cracking up*", efter han dagen før hans udstilling åbner har fået meldingen om, han har mavekræft. Om aftenen laver han skandale på den samme restaurant på pladsen foran Pantheon, hvor han blev hyldet på sin 54-års fødselsdag.

HØJRE:
Pantheon. Close up.

Rekonstruktion af Augustus' Mausolæum. Model med kejseren på toppen.



selvmord og forgiftning blandt romerske kejsere, der alle døde under skrig og skrål.²⁸

Til sidst styrter Kracklite sig i afgrunden under åbningen af Boullée-udstillingen fra en position, hvor han med udstrakte arme i en storladet gestus spænder sig ud mellem to søjler. (Thau og Troelsen, 1995:294). Han lander på taget af en figengrøn bil, der bliver hans katafalk. Mennesket, der via arkitekturens guddommelige gestus i den yderste monumentale tradition vil hæve sig til guddommelige højder, står ud med risikoen for at miste balancen. (Thau og Troelsen, 1995:295).

Kracklites selvmord "times" med, at Louisa føder deres barn - efter hun først har klippet navlestrengen over til den udstilling, som Kracklite "barsler" med. Der klippes naturligvis på klip-pet!

Kracklite bringer i denne

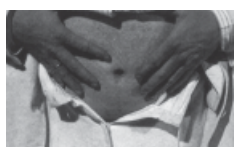
næsten religiøst associerede "offerdød", da han i en teatralisk gestus kaster sig ud fra udstillingsbygningen, filmens bevægelse fra lige-vægt til fald. (Thau og Troelsen, 1995:304).²⁹

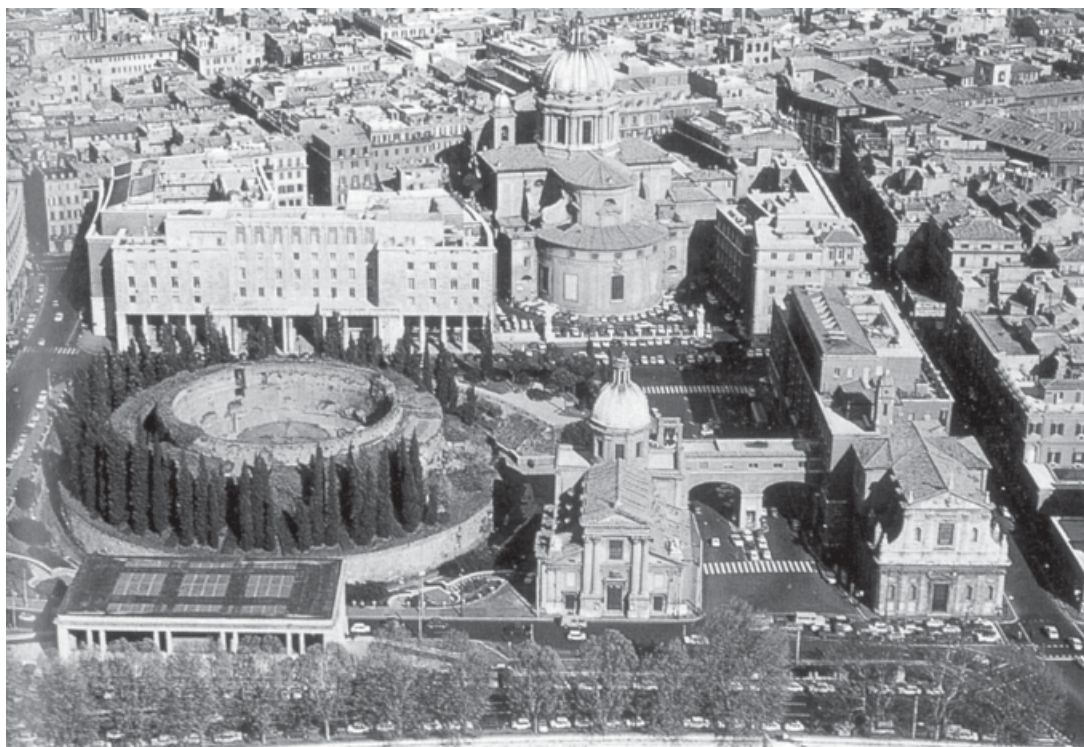
Newton fæstnede os fast til jorden, bemærker Kracklite, men det newtonske æble antyder samtidig fald både i fysisk og åndelig forstand. Kracklite dør af et fald, underkastet tyngdekraften, Newtons lov. Han gør det, fordi han er "overmæt".

Sagt med andre ord, Kracklite omkommer som følge af sin bulimi eller, som Thau så eminent udtrykker det, af boulléemi.

Vi ser ham hele tiden spise: han bogstaveligt æder sig gennem filmen. Brillat-Savarins aforisme nummer IV lyder: "*Sig mig, hvad du spiser, saa skal jeg sige dig, hvad du er*". (Brillat-Savarin 1986:22).

"Professorens" aforismer skulle ikke kun tjene som





2000 år efter.
Augustus' Mausolæum
fotograferet i vor
tid. Skaldet og pillet
med Mussolinis
cyresser omkring for
dog at give det lidt
patina.

indledning til hans værk, men som evigt grundlag for videnskaben. Her vil jeg tolke aforismen således, at det at spise bliver til en manifestation af kontrol og magtudøvelse over kroppen. Også i forhold til en rumlig kontekst. Individet identificeres ud fra det, det indlemmer.

I fortsættelse af Brillat-Savarin bliver maden hos Greenaway excessiv og yderligere et imago.

Når Brillat-Savarin definerer to former for appetit, den behovsaktiverede naturlige appetit og den begærsdeterminerede luksusappetit, kan disse to nydelsesformer direkte indgå i filmens allegorier.

For monumenter er ufordøjelige. Ved at ville træde ud af tidens strøm bliver de blot så meget desto stærkere tegn på tidens anslag, at de virker fortærende på dem, som i absolut forstand vil bebo dem. (Thau og Troelsen, 1995:305).

Det rum, Greenaway skaber, siger Thau, bliver et kammer for metakunst og metahistorie. Den imponerende bygningskunst fra Arkitektens Mave er tematisk strakt ud imellem klassicistisk insisteren og barokke manipulationer. Ser vi på de to arkitektoniske måltiders analogier i filmen, des to associationer Newtons og Augustus'. Så kan det sidste på sin vis siges at være "fader" til det andet, der som fødselsdagskage blev præsenteret i starten af filmen med Pantheon-pladsens obelisk i baggrunden.

På et senere tidspunkt, ved et Veronese-agtigt gæstebud i Viktor Emmanuel-monumentet, bliver Colosseum bogstaveligt brugt som skål i form af en model, en gipsmodel, der danner en skål for en opulent høj af grønne figurer.³⁰

De grønne frugter, som Kracklite mistænker for at være forgiftede, ligger op-hobet, så de danner en arki-



Peter Greenaway on *Location*, 1986, i interiøret af Victor Emmanuel monumentet. De grønne frugter, som Kracklite mistænker for at være forgiftede, ligger ophobet så de danner en arkitektonisk kuppel. Og Colosseum selv er næsten en rotunde som de mausolærer, der optræder i filmen.



tektionisk kuppel. Og Colosseum selv er næsten en rotunde som de mausolærer, der optræder i filmen.³¹

Det er typisk for Greenaway, at hans film er så stuvende fyldt med detaljer, at det er vanskeligt at forarbejde og rumme det hele.

Selv om hans film kan synes ekstremt intellektuelle og forfinede, tager de udgangspunkt i konkret sanselige og selvfølgelige ting, som derefter følges i uendelige associationsrækker. I overfloden af betydninger ligger en animeret udbredelse af sammenfaldende metaforer om bygninger og mennesker. Om døden og kroppen, og ikke mindst om mad. Metaforer, hvor hvert begreb bliver muligt at substituere med de andre.

Referencen til det arkitektoniske er fuldt udviklet i filmen; men mad, måltidet, er til stede i en anden mere dobbelttydig allegorisk fabel.

Boullée var sammen med Ledoux i høj grad ansvarlig for drejningen væk fra barokopfattelsen af arkitekturen.

En opfattelse, hvor hver del af bygningen skulle medvirke som i en dynamisk strøm i helheden. Når de enkelte dele var befriet fra den nødvendige underordning og var blevet til en ærlig del i hele bygningen, kunne de, hvis de var tilstrækkelig enkle og harmoniske i deres komposition, blive autonome. (Elliott & Purdy, 1997:54). Dermed bebudede de ikke kun den modernistiske brug af arkitektoniske moduler, men også mere indirekte den postmoderne, nybarokke slagtning eller, kunne man tillade sig at sige, kannibalisering af den arkitektoniske krop.

Bliver barokkens overdådighed også skrællet af i køkkenet?

La Varenne var som nævnt

først på færde i den udvikling, der gradvist fandt sted mellem 1550 og 1650. Som en af de første gjorde han op med det middelalderlige køkkens kvantitetsskuer ved at fokusere på kvalitet og raffinement.

Endnu under Louis XIV var kogekunsten mere spektakulær end fremragende og delikat. Specielt festlighederne ved Prinsen af Condé på Chantilly, hvor den berømte Vatel var maître d'hôtel, var i særdeleshed overdådige og luksuriøse.³²

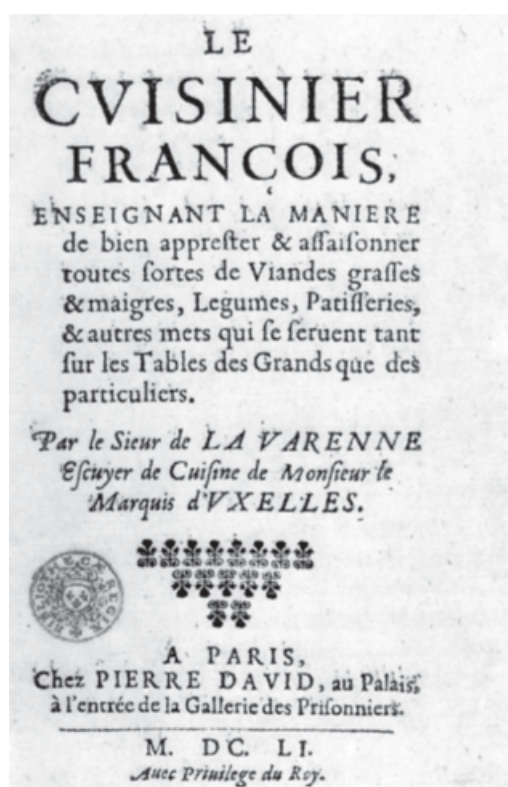
Det var middage, hvor et stort antal retter blev serveret ved hvert måltid. Af beskrivelser af måltiderne serveret ved Louis XIVs bord fremgår det, at kongen spiste for meget til at være en sand gourmet.³³

Imidlertid var det Louis XIV, der grundlagde skikken med at få retterne serveret separat. Før den tid blev alt nærmest stablet op i en

stor pyramide.

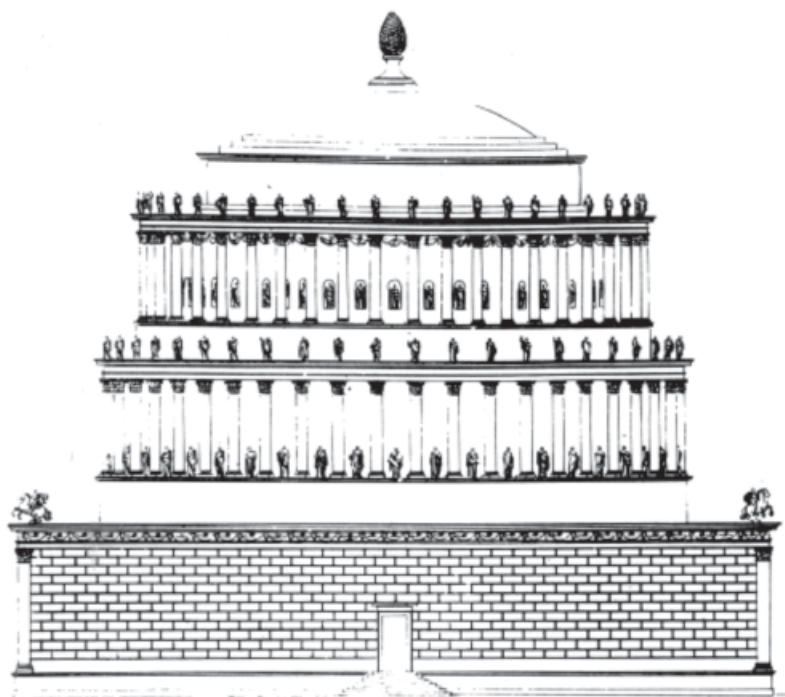
I hans regeringsperiode blev de middelalderlige køkkenredskaber endvidere erstattet af et egentligt "*batterie de cuisine*", som omfattede mange nye potter og pander af hvidblik og smedjern og senere introduktionen af køkkengrej i sølv. Historisk set kommer det "nye køkken" først i begyndelsen af 1700-tallet, for Ludvig XV, rokokoudgaven af sin oldefar solkongen, havde smag for det ekstravagante, men med langt større raffinement og et lettere udtryk. I perioden 1739 til 1759 kom et væld af nye kogebøger. Den franske encyklopædi begyndte at udkomme, den som skulle sammenfatte oplysningstidens rationalistiske tænkning og kundskaber, og som skulle drive verden fremad.

Det er værd at bemærke, at encyklopædien ofrede kogekunst og madvarer stor op-



VENSTRE:
Louis XIV afholder
royal middag på Hôtel
de ville.

HØJRE:
Bogen "*Le Cuisinier
Francois*" er den
første betydende
franske kogebog. Den
registrerer begyndel-
sen til klassisk
fransk kogekunst.



"Il Mausoleo di Adriano". Registreret af J.-N. L. Durand. Plan og opstalt, år VIII.

mærksomhed, mens kogebøgerne på deres side havde lærde forord med henvisninger til videnskaben. (Notaker, 1987: 139).

Men var denne tids nye køkken, "*nouvelle cuisine*", så et forsøg på at være moderne på linie med reformerne inden for blandt andet arkitekturen?

Under alle omstændigheder kan debatten omkring den nye kogekunst betragtes som et

blegt ekko af 1600-tallets store kulturstrid mellem de gamle og de moderne. Fejden mellem dem der holdt på, at man burde følge de klassiske idealer, og dem der mente, at man burde frigøre sig fra forbillederne og vise selvstændighed og uafhængighed. La Chapelle, en af tidens store chefs, og forfatteren af "*Le Cuisinier moderne*", der senere blev lovprist af Carême, brugte selv sammenligningen med andre kunstarter: "*Kunsten har generelle regler. Men disse regler er ikke tilstrækkelige. For at opnå fuldkommenhed må man uophørlig gå ind for forbedringer inden for en fast ramme, som på sin side er genstand for tidens omskiftelser*". (Notaker, 1987: 139).³⁴

La Chapelle var vendt hjem til Frankrig for at arbejde for Prinsen af Orange-Nassau, derefter for Madame Pompadour og til sidst for Louis XV. (Larousse, 1984: 602).³⁵

La Chapelles opskrifter var først og fremmest enkle, og de var internationale. Derfor viste de sig særdeles velegnede for kokkene i 1970'erne og 1980'erne, da vor tids revolution

"*Nouvelle cuisine*" bredte sig på bordets slagmark.³⁶ Den mest saglige var muligvis Menon, som mente, at han havde bragt kogekunsten et skridt videre frem, men som ikke af den grund ville undervurdere tidligere forfatters bedrifter.

Som en næsten tilbagevendende kendsgerning kritiserede allerede i midten af 1700-tallet flere kogebogsforfattere hinanden for at være gammeldags, men generede sig ikke for at stjæle hinandens

opskrifter.

For Menon byggede la nouvelle cuisine på studiet af "smagens natur" og "råstofferne egenskaber". Han skrev adskillige kokebøger og blev en af de mest populære kokebogsforfattere i 1700- og 1800-tallet. Selv senere generationer af kokke kom til at påskønne hans arbejder. Det mest indflydelsesrige af disse var "*La Cuisinière bourgeoise*" fra 1746.³⁷

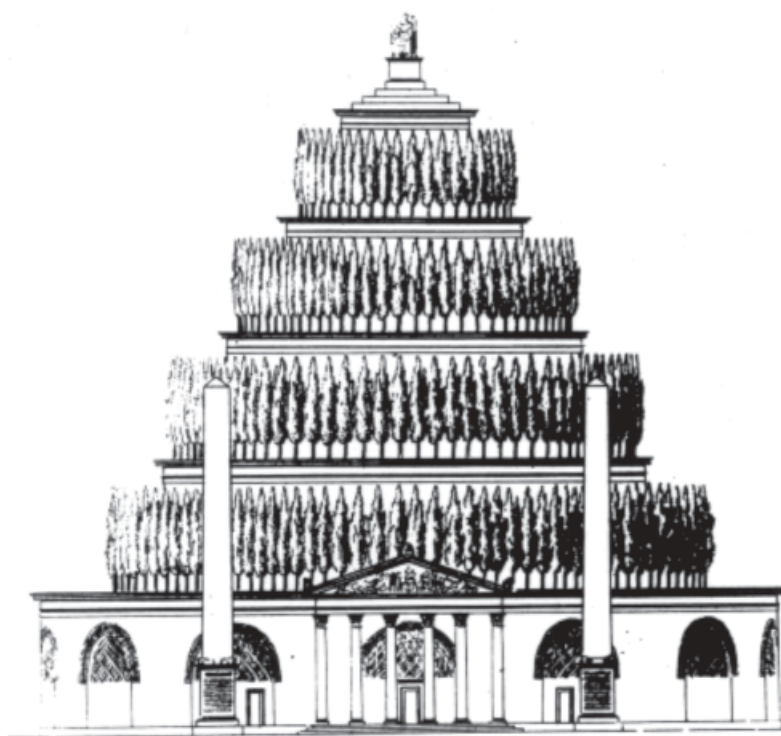
Menon vovede at benytte de dele af dyrene, som man tidligere ikke havde anset for "fine" nok: ører, hale og fødder, og han udviklede med held både desserter og saucer. Han troede på enkelthed, men havde ikke noget imod opfindelser eller opfindsomhed. Hans retter som eksempelvis "*omelette au joli cour*", fyldt med spinat, ansjoser og krebsenhaler, viser en sådan forfinelse og raffinement. (Larousse, 1984:672).

Oplysningstiden forenede bordets og sindets glæder med gastronomi.

Formynderregeringen og Louis XVI's regentskab betragtes som guldalderen i fransk kokekunst.³⁸

Store chefs konkurrerede med hinanden i fantasirig kokekunst. De opdagede, hvordan de kunne lave fond af kød-saft og begyndte at tilsætte smag til saucer.

Saucerne er nok det nyeste ved 1700-tallets kokekunst.³⁹ Carêmes store særpræg blev saucerne. De krævede nøje forberedelse gennem flere timer eller dage og blev senere prøvestenen for en god kok. Saucerne var ikke pynt, de var madens sjæl. En lærdom som siden har kendeteg-



d'Auguste



net al fransk kokekunst. Mayonnaisesaucen dukkede frem på kansler de Richelieus bord.⁴⁰

La Chapelle tilberedte "*bouchées à la reine*", "*kyl-ling vol-au-vent*", og Marin, butler hos Marskal de Soubise, var den første der glaserede kød og deglaserede af kødets saft.⁴¹

Samme Marin publicerede i 1739 "*Les Dons de Comus ou les Délicess de la table*".

"*Il Mausoleo di Adriano*". Registreret af J.-N. L. Durand. Plan og opstalt, år VIII.

Forordet er et fortrinligt resumé over fransk køkkens historie op til det 18. århundrede. Det pointerer den udvikling, der var sket i den kulinariske kunst: *"Modern cookery, although established on the foundations of the older cuisine, requires less fuss and less equipment, but is just as varied and is simpler, cleaner, and, perhaps, more scholarly. The science of the chef consists ... of blending the flavours of different meats to achieve a harmonious result"*.

Det er et fundamentalt princip, der gør kogekunsten til kunsten at kreere nye kombinationer af smag, snarere end det at bruge krydderier for at give en ret smag. (Larousse, 1984:655).

I de rige finansfolks palæer begyndte den kulinariske kunst at udfolde sig. Fødevarerbutikker, konditorier og konfekturhandlere nåede det perfekte, og folk lærte at påskønne fremmede specialiteter, som eksempelvis kaviar, karry og Madeira. Bekymringen for at opretholde en regelmæssig fødevarerforsyning ansporede til nye metoder til at dyrke og opbevare korn, og landbrugsprodukterne blev langsomt forbedret, både i kvalitet og kvantitet. (Larousse, 1984:471).⁴²

Enkelthed bliver en dyd. I måltidet som i arkitekturen. Greenaway kan, som Boullée og Ledoux i deres storslåede tegninger, den store kunst at få det komplicerede til at synes enkelt. Også selvom filmen er sammensat, fuld af musikalske og billedlige ledemotiver, symboler, refe-

rencer til sig selv, til kunsten og historien, ja endog til andre af hans film. Rom, barokkens by par excellence, udnyttes følgerigtigt med overlegen scenografisk fornemmelse i *"Arkitektens Mave"*. Filmens forkærlighed for frontale og aksialt symmetriske billedkompositioner mimer, siger Thau, for så vidt et "klassisk" træk ved barokken som modreformati-onen absolutismens repræsentative kunst. (Thau og Troelsen, 1995:296).⁴³

Alle Greenaways film beskæftiger sig med grufulde, morbide og ulækre ting. Selv er de stringente, sirlige og appetitlige. Victor Emmanuel-monumentet fra tiden omkring århundredeskiftet fremstår i en marmortype, der ikke kan patinere, og fremtræder som en mægtig kulisse af et neo-barokt tilsnit.⁴⁴

Romerne kalder monumentet *"skrivemaskinen"* på grund af den ydre lighed med en Remington, hvad der kunne antyde, siger Thau, at det skriver videre på en række forgængere, som det da også fremgår af filmens opstillinger af arkitekturmodeller.

I filmen forklarer man Kracklite denne blandede følelse, romerne har for monumentet. *"They call it the typewriter or the wedding cake. It's like a box in a*



Victor Emmanuel monumentet. Flere af filmens scener er optaget i monumentets interiør.



Theatre, Rome is the play".
(Lawrence, 1997:139).

Monumentets berøring med konditorfaget fremgår af dets sukrede dekorationisme og overhovedet af, at det som alle kitchstykker applauderer sig selv, siger Thau, og derfor er - virkning uden årsag.

Et resultat af mangfoldige manieristiske metamorfoser, stablet op til skue i et veritabelt anfald af storhedsvanvid, en til kvalme overmættet bryllupskage. I sin Cecil B. de Mille-karakter, som Thau benævner monumentet med, kunne man forledes til at tro, at den var resultatet af Hollywoods eksplorationer i verdenshistorien. Men som ramme er den meget velegnet til at føre den kompromisløse ny-

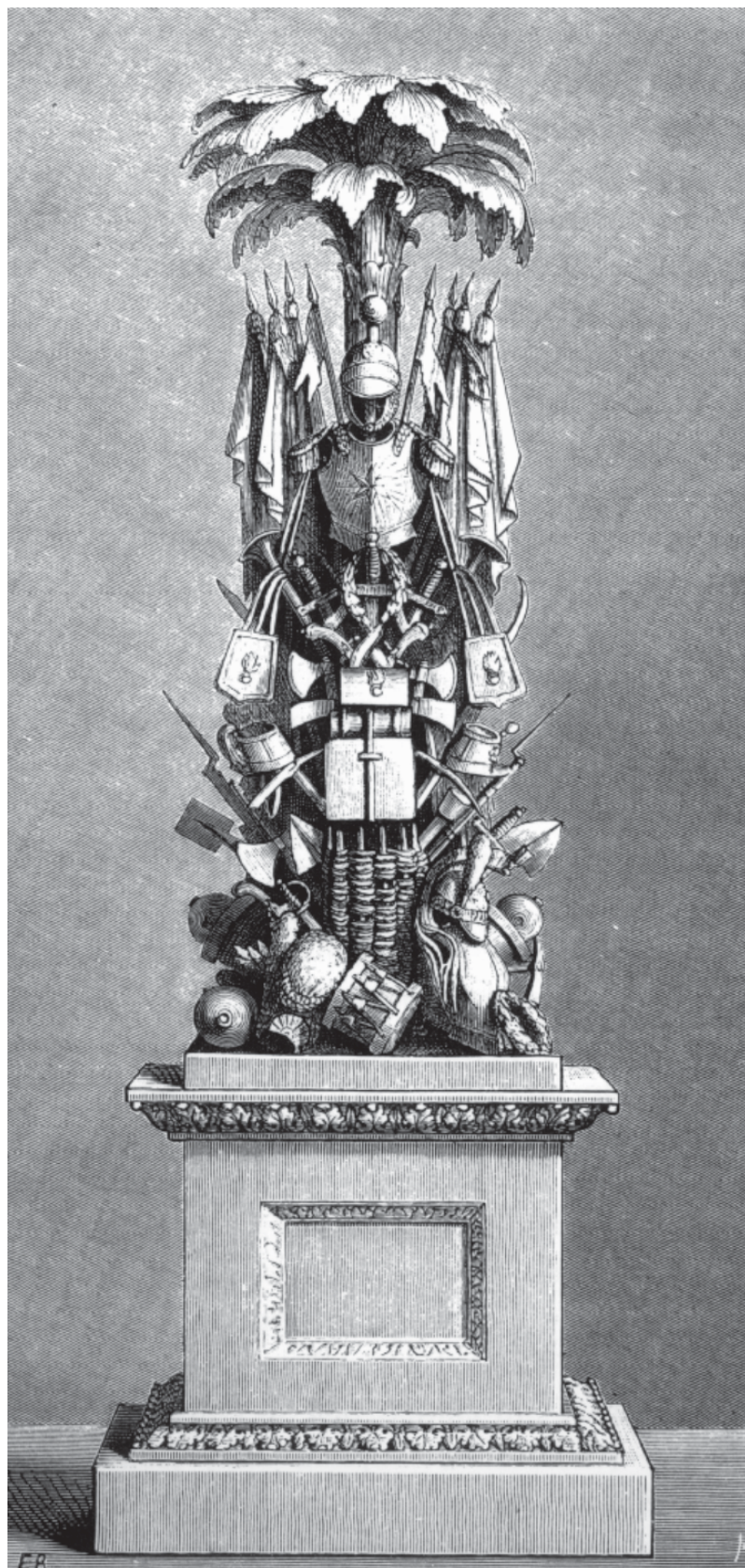
klassicisme hos Boullée igennem en barok vridemaskine. (Thau og Troelsen, 1995: 296).

Og den er evident til som metafor at anskueliggøre det skisma, som den klassiske og romantiske kamp udgjorde i gastronomien.

Carême, kogekunstens askepote, om end endnu ikke helt på banen, fandt lykken og blev berømt. Det siger noget om gastronomiens nye position.

Her i midten af det 18. århundrede begynder kokken - som arkitekten - at træde frem som kunstner. Maden begynder at blive vigtigere end anretningen, og indholdet begynder at blive vigtigere end pynten.⁴⁵ Ikke kun arkitekturen, men

Kracklite ved en model af Victor Emmanuel monumentet.



"Trophée militaire",
et "pièces montées" af
den franske konditor-
kunstner Jules Gouffé.

også gastronomien havde taget et nyt monumentalt skridt fremad, og stod nu over for sin største udfordring. Revolutionen. Trods følelsen af meddelagtig i Kracklite's skæbne vil jeg slutte dér, hvor filmen startede - med en kage - til arkitektens mave.

Carême var empirekøkkenets romantiske pol: *"Hans oprindelige baggrund som konditor, hans binding til de store huses selskabskøkken peger mod sansen for det særlige, det udsøgte, det overskridende, det exceptionelle, iscenesættelsen: Den "romantiske" drøm"*. (Nielsen, 1986:16).

Carême lod sig ikke nøje med at være praktiker; han ville være en ligeså god teoretiker. Som bager søgte han modellerne til sine flotte bygningsværker - *les pièces montées* - i arkitekturen.⁴⁶ Han gik på nationalbiblioteket i Paris og kopierede ornamenten, søjler, triumfbuer, paladser og statuer, som kunne omdannes til passende bagværk i en tid, der dyrkede det klassiske forbillede. (Notaker, 1987: 144).

I det rum Greenaway har skabt i *"Arkitektens Mave"*, i dette kammer for metakunst og metahistorie, mellem klassicistisk insisteren og barokke manipulationer, vil jeg dog ikke lade Carême, men Carêmes elev, Gouffé, stå fader til kagen.

Uden at foregribe begivenhedernes gang vil jeg lade illustrationen af et af Gouffés arbejder, et af hans *"pièces montées"*, stå tilbage.⁴⁷

Nærmere betegnet *"Trophée"*

militaire", der med sin overdådighed og fantastiske detaljer indebærer en nybarok slagtning af de klassicistiske enkle, geometriske former.

Et værk, hvor den rige kanibalisering af kagens arkitektoniske krop fremstår som en passende afslutning eller, jeg skulle måske sige, begyndelse.

Noter

1. I bogen "*Rumanalyser*" refererer Lise Bek i afsnittet "*Tempelmotiv og villaen som rum og ramme om et klassisk livsmønster*" til spisestuen i Lorenzo de Medicis villa fra 1480'erne, hvor den ene langside af det i øvrigt smalle bord var friholdt ifølge tidens bordsætningskik. Således kunne både fader og søn skiftes mellem retterne uden at genere de spisende. En bordsætning, der kendes fra tidens nadverfremstillinger. (Bek m.fl., 1997:40).

2. Etienne-Louis Boullée, 1728-99.

3. Kracklite spilles af Brian Dennehy, hvis massive korpus og kugleagtige hoved er af helt klassisk-romersk format. Han har her fået sit livs rolle, som han udfylder flot – også i psykisk forstand. (Fabricius, 1991:6).

4. Det Greenaways'ke univers er kendetegnet af taksonomier, uendelige opremsninger, bogstaver der udfoldes, bogstav der følger bogstav og danner associationer.

At lære alfabetet er vel paradigmat på enhver læreproces. Anatomi er tilsvarende et opregnet ordenssystem: anatomi og alfabet fører bog på hver sit område, på forskellige områder, og begge er iøjnefaldende elementer i Greenaways kunstprojekter. Anatomen er desuden udgangspunkt for en kunstnerisk læreproces, fremstillingen af den nøgne menneskekrop. (Thau og Troelsen, 1995:174).

Begge er led i menneskelig selverkendelse. Selv ser jeg Greenaway som konceptkunstner, en kunst hvor det skrevne ord er vigtigt. Greenaway bringer sin lidenskab for klassifikationer ind i sine film, og som sådan placerer han sig midt mellem billedkunst og filmkunst. Han protesterer mod film som illustrerede romaner, hans film kan defineres som "*cinema of ideas*", og ikke den Hollywood'ske "*cinema of plots*".

5. Fabricius mener, at arkitekturen er det sted, hvor postmodernismen har manifesteret sig tidligst, tydeligst og mest håndgribeligt. (Fabricius, 1991:4).

6. Den 54-årige Kracklite er gift med en meget yngre kvinde, Louisa, af italiensk herkomst, men uden megen sans for kuplens, buens og Boullées betydning. Hun spilles i en indolent drøvende form af Chloë Webb. Louisa er datter af en rig slagter og pølsefabrikant fra Chicago, "*City of blood, meat and money*", som hun siger, for i al sin primitivitet er hun aldrig forlegen for en rap replik. En af de få bygninger, Kracklite har skabt, "*The Angelo Building*", er finansieret af kødproduktionen: "*In Chicago they all call it the Carnel House. A building suffering from excess cholesterol ... like Stourley*", bemærker Louisa. (Fabricius, 1991:6).

7. Sir Isaac Newton, der her er temaet for scenens fødselsdagskage, kom tidligere til syne i enhver englenders tegnebog. Kracklite siger i filmen: "*If you look carefully you can spot a reference to gravity. See if you can find it. It's an English note so of course it's laconic. It's there – the apple blossom*". (Lawrence, 1997:127).

I alle Greenaways produktioner findes et hjemmelavet kodesprog, som varierer fra film til film, men som også har nogle gennemgående træk. Åbnet med alt, hvad det symboliserer af frugtbarhed, fald og forrådnelse, er et af de dominerende tegn.

Åbleblomsten, der sammen med Newton er afbildet på gamle engelske 1 pund-sedler, dukker op i filmens begyndelse og slutning og understreger, at filmens fortælling er cirkulært opbygget. (Fabricius, 1991:6).

8. Kracklites hustru, Louisa, beskriver det hus, som Stourley byggede til hende, som: "*two marble cubes and a brick sphere on stilts*", og tilføjer: "*Boullée would have loved it*". (Lawrence, 1997:117).

9. For filosofen Immanuel Kant var målet for oplysningen "*menneskets udfrielse af selvforskyldt umyndighed*". Fornuften og det deraf følgende kritiske sind skal alene træffe beslutning om rigtigheden eller vildfarelsen ved hver erkendelse såvel som normerne for den etiske, politiske og sociale hand-

ling. (Gympel, 1996:62).

10. Arkitekturen skulle fremover ikke tjene religionen og endnu mindre den feudale hersker. Men så måtte byggeriet også selv opfylde etiske-moralske kriterier. I 1740'erne udviklede Carlo Lodì tesen om, at arkitektur skulle svare til sit formål og sine materialer og dermed være "*sand*".

Franskmanden Abbé Laugier krævede i sit "*Essai sur l'Architecture*" fra 1753 en "*ærlig arkitekt*", hvor konstruktion og udsmykning igen skulle danne en enhed. Arkitekturen måtte selv "*tale*" og give udtryk for oplysningstidens ideer. (Gympel, 1996:63).

11. Rousseau troede mere på følelser end fornuft. I en artikelkonkurrence ved Akademiet i Dijon vandt han prisen med opgaven: "*Har fornyelsen inden for videnskab og kunst rensset eller fordærvet sæd og skik?*". Han gav et yderst negativt svar; civilisationen havde ødelagt menneskets oprindelige gode egenskaber, kulturen havde gjort det af med naturen. (Notaker, 1987:214).

12. I sit hovedværk "*Emile*" beskriver han, at maden må varieres og tillaves på en sådan måde, at Emile kan lide maden, også hvis han besøger andre samfund med andre vaner(!). "*Lad os opdrage ham, så han ikke vil dø af sult i fremmede lande, dersom han ikke har sin franske kok med overalt. Lad os ikke opdrage ham sådan, så han en dag siger, at det kun er i Frankrig, man spiser godt ...*". (Notaker, 1987:216).

13. Olivier de Serres, fransk agronom, født 1539 i Villeneuve-de-Berg, død samme sted 1619.

Studerede på universitetet i Valence, senere i Lausanne, hvor hans calvinistiske overbevisning havde fået ham til at tage ophold.

Hans besiddelser ved Pradel, nær Privas, blev et mønsterbrug, hvor han blev den første til at avle planter og kornsorter på en rationel økonomisk basis. Han introducerede majs, sukkerroer, humle og ris i Frankrig og eksperimenterede endvidere med silkeorme. Opmuntret af Sully opnåede han også støtte fra kongen, Henrik IV, til hvem han gav opskriften på "*poule au pot*".

"*Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*" udkom i 19 succesfulde udgaver gennem det 17. århundrede. Bogen havde et detaljeret og omfattende studie af rurale dyrkningsmetoder og landligt liv. Den omfattede druer, korntyper, vinteropbevaring, jagt og fiskeri, fjerkræ, køkkenhaver, ja selv brødbagning. I tillæg havde den information om den kulinariske brug af gastronomiske kvaliteter ved dyre- og grøntsagsretter. Bogen beskrev for første gang den rodknold, der senere skulle blive kaldt kartoffelen, og omtalte en proces for at udtrække sød saft fra sukkerroen. (Larousse, 1984:966).

14. La Varenne, fransk kok, født Dijon 1618, død Dijon 1678. Stod i spidsen for køkkenet hos Marquis d'Uxelles, lederen af provinsen Chalon-sur-Saône, som "*muslinger duxelles*" sikkert blev opkaldt efter, da denne ret blev udviklet til fuldkommenhed af Varenne. Denne mesterkok huskes også som forfatteren til de første systematiske planlagte bøger om koge- og konfekturkunsten, som røbede hans omsorg for detaljen og viste, at det franske køkken efter at have været under indflydelse af italiensk kokekunst gennem de forudgående 150 år havde udviklet sin helt egen stil.

"*Le Cuisinier français*" blev udgivet i 1651, efterfulgt af "*Le Pâtissier français*" i 1653, "*Le Confiseur français*" i 1664 og "*L'École des ragoûts*" i 1668. Bøgerne, især den første, blev genoptrykt adskillige gange inden udgangen af det 18. århundrede (Larousse, 1984:612).

15. Der advares sågar mod at gennemstege kød og koge grøntsager for længe.

16. Collins mener, at den generelle opfattelse af den arkitektoniske udvikling i midten af det 19. århundrede kan sammenfattes i et citat fra "*The Course and Current of Architecture*" af Samuel Higgins: "*To me, the whole history of the rise and mutations of styles conspires to show the folly of hankering after a new style. Every style of whose origin we have any knowledge has arisen not from an act of the will, or someone setting about the invention of a new style, but spontaneously, out of circumstances, brought on by some great political,*

intellectual or religious revolutions". (Collins, 1998:21).

17. I moderne fysik opfattes rummet som relativt, idet det forholder sig til et referencepunkt i bevægelse, ikke som den absolutte og statiske enhed i Newtons system fra barokken. Med kubismen skabtes der for første gang siden renæssancen en ny rumopfattelse, og denne rumopfattelse førte til en selvbevidst udvidelse af vor måde at opfatte rum på. (Bek m.fl., 1997:264).

Dette synspunkt anskueliggør jeg i fortællingen „mad og modernisme“.

18. Skønt han aldrig besøgte Rom, var Boullée dybt påvirket af dens arkitektur, som han kendte delvist gennem Piranesi's "Vedute di Roma". (Elliott & Purdy, 1997:55).

Faren ved at rejse bliver gentaget, da Kracklite advares om, at hans helt Boullée "blev hjemme af frygt for vanskelighederne i udlandet". (Lawrence, 1997:116).

19. Collins tilføjer her næsten ironisk, at Ledoux også viste en forkærlighed for, hvad J.F. Blondel kaldte "male simplicity". En ide, som Collins mener, han meget vel kan have lært af J.F. Blondel, da han studerende på hans arkitektskole i rue de la Harpe. (Collins, 1998:24).

20. Omtrent samtidigt med Newtons Kenotaf tegnede Claude-Nicolas Ledoux et hus til flodinspektørerne på Floden Loue. Gennem en hvelvet cylinder førtes en bæk, som derefter strømmede ud i floden som et vandfald. Monumentet skulle symbolisere flodens betvingelse. (Gympel, 1996:63).

I 1806 skabte Ledoux udkastet til idealbyen Chaux ved Arc-et-Senans. Idealbyen som idé stammer fra oldtiden og bygger på tanken om at opfylde alle byens materielle og æstetiske krav. Kendtegnene er anvendelse af enkle og geometriske former og anlæggenes regelmæssighed.

I Ledoux' udkast eksisterer eksempelvis en bygning til "dyrkelse af de moralske værdier". Princippet for idealbyen blev i begyndelse af det 20. århundrede videreført af Bruno Taut og Le Corbusier. Ledoux havde sin mest produktive tid, efter han i 1770'erne var blevet udnævnt til hofarkitekt. Den politiske omvæltning betød, at hans karriere sluttede. (Gympel, 1996:64).

21. Piranesi's fængselsbilleder, de såkaldte Carceri-tegninger, som udstillingsrummet i Arkitektens Mave med dets stilladser og nedhængende reb m.v. er formet over, er fulde af historiske arkitekturreferencer og manipulerede perspektiver, som forstyrrer perceptionen. Men fængselsfantasiernes mest påfaldende og forfærdende karakteristikon er måske, at de heller ikke har nogen udgange. (Thau og Troelsen, 1995:328).

22. Den proces, i hvilken denne betydning indskrives, betegnes af Thau som *allegorese*. Den indprentes i givne objekter eller billeder, således at de bliver åbenlyst læselige i en bestemt formering. (Thau og Troelsen, 1995:308).

23. Thau bemærker her i en sætning, "frit efter Baudrillard", at USA er ophav til Europa, og tilføjer, på "perniolask" ville det snarere være Rom, der var oprindelse til den amerikanske uoprindelighed. (Thau og Troelsen, 1995:233).

24. På vejen til Rom – i toget på grænsen mellem Frankrig og Italien – besvanger Kracklite sin kone. Dette svangerskab er den tidsmæssige ramme om historien, som udspiller sig imellem den 24. maj 1985 og den 12. februar 1986.

I løbet af de 9 måneder mister Kracklite, der ankommer til Rom som en triumfator, alt – udstillingen, konen og med hende barnet og livet selv. (Fabricius, 1991:4).

25. Byen Rom har opslugt Kracklite. Forgæves har han villet overtrumfe den evige stad med en udstilling over en heroisk arkitekt, der repræsenterer den mest gigantomane elaboration over den antikke arkitektur, og som ville ophøje dens principper til den rene og skære sandhed. også filmen selv er ved at forsluge sig på kunsthistorien, eller selv blive opædt af traditionen, af alt dét, der går forud. (Thau og Troelsen, 1995:295).

26. Dette uddyber jeg i kapitel 2.

27. Rom, der i forvejen var arvtager og opsam-

lingssted for hele oldtidens arkitektur i det østlige Middelhavsområde. (Thau og Troelsen, 1995:295).

28. Romerske museer, Villa Giulia og Capitolmuseet, bliver brugt som hospital og politistation. Det er ikke nutidens og virkelighedens Rom, vi befinder os i, men historiens, kunstens og fantasiens. (Fabricius, 1991:6).

På hospitalet, hvor han er blevet undersøgt, føres han forbi en række buster af navngivne romerske kejsere, der fik en voldelig eller kreaturlig død, samt en ukendt, et uvist hul i rækken, som lader en unavngiven skæbne stå ledig.

Kracklites mave er som et mausolæum svanger med død. Eller er den? Det hele kunne for så vidt være et blændværk, iscenesat af de italienske værter med henblik på at fravriste den aldrende amerikanske arkitekt faderskabet til sin udstilling, der åbner på Boullées fødselsdag. Den gamle verden, repræsenteret af unge, vitale romere, synes opsat på at drive den aldrende Chicago-arkitekt tilbage til det arkitektoniske center for den ny stormagt, slagteribyen, der er "Home of the best carnivorous architecture in the western world ... that is, ... of course, outside of Rome ...". (Thau og Troelsen, 1995:298).

29. Da Kracklite lander neden for den pyramide, Cestius' fra oldtiden, der som kulisser danner indgang til en anden grav, udstillingens rekonstruerede Newton-mausolæum eller Kenotaf, svarer det til hele filmens almindelige mise-en-abîme. (Thau og Troelsen, 1995:304).

30. Thau henviser til, at ud fra en barok-allegorisk betragtning er dette meget udspekuleret, eftersom Colosseum, den blodige arena, ubestridt er det største kadaver i Rom, på en helt overvældende vis gennemskåret, udbenet og skeletteret. (Thau og Troelsen, 1995:298).

31. Kracklite er meget optaget af Augustus' mave, den Augustus der blev myrdet af sin kone med forgiftede figurer. (Fabricius, 1991:6).

Kracklite spekulerer på, om også han er ved at blive forgiftet af sin kone på samme måde, som kejser Augustus muligvis blev det – med figurer. (Thau og Troelsen, 1995:292).

Figurer har som meget andet i filmen en dobbelthed, de angives samtidig at være et afrodisiakum.

32. Condé den Store, fransk general, 1621-86. Vatel, se note 17 i afsnittet modernisme.

33. Den pfalzgrevelige Prinsesse skrev: "Jeg har mange gange set kongen spise fire tallerkener forskellig suppe, en hel fasan, en agerhøne, en stor tallerken salat, bedekød skåret i egen stegesky med hvidløg, to solide skiver skinke, en tallerkenfuld kager og frugt og marmelade". (Larousse, 1984:471).

Dette suppleres af forfatteren Tobias Smolletts rejsebeskrivelser: "If there were five hundred dishes at table, a Frenchman will eat all of them, and then complain he has no appetite. This I have several times remarked. A friend of mine gained a considerable wager upon an experiment of this kind: the petit maître ate fourteen different plats, beside the desert, then disparaged the cook, declaring he was no better than a marmite, or turn-spit". (Allen, 1995:213).

34. En af Frankrigs store chefs, Édouard Nignon,

NOTE 31:
Kracklite til middag i Victor Emmanuel monumentet. En model af Colosseum med figurer, som Kracklite mistænker for at være forgiftede, danner og gentager de gennemgående cirkler af monumentets gulvbelægning.



født 1865, død 1934, der blev betragtet som en af de største mestre i det franske køkken, blandt andet chef på Café Anglais, betegnede så sent som i 1930 "*Le Cuisinier moderne*" som værende komplet, moderne og helt ajour.

35. La Chapelle, fransk chef, født i 1703, begyndte sin karriere i England i tjeneste hos Lord Chesterfield. Hans bog "*The Modern Cook*" blev udgivet i tre bind og siden genoptrykt adskillige gange. Den blev først udgivet på fransk i 1735 i fire bind med titlen "*Le Cuisinier moderne*" og blev udvidet til fem bind i den endelige udgave i 1742.

36. Blandt hans retter er fyldt søtunge med ansjoser, persille, skalotteløg og forårsløg, kogt i hvidvin og stænket med appelsinsaft, makrel med fennikel og stikkelsbær og lammepaupiettes farseret med kylling og spidstegt. (Larousse, 1984:602).

37. Menons øvrige udgivelser inkluderer "*Le Nouveau Traité de cuisine*" fra 1739, "*La Nouvelle Cuisine*" fra 1742, "*La Science du maître d'hôtel*" fra 1750 og "*Les Soupers de la cour*" fra 1755. (Larousse, 1984:672).

38. Louis XVI, født 1754, død 1793. Konge 1774 til 1792.

39. Et kapitel i en af datidens kokebøger har den karakteristiske overskrift "*saucernes og bouillonnens sjæl*". Grundlæggende brugte man nu mel i stedet for brød og mandler, i skyen for at gøre saucen tykkere, og den blev ikke som før overøst med hvidløg og urter. (Notaker, 1987:139).

Smør blev i stigende grad brugt i retterne, og de fede saucer afløste de tidligere skarpe og syrlige saucer. (Notaker, 1987:135).

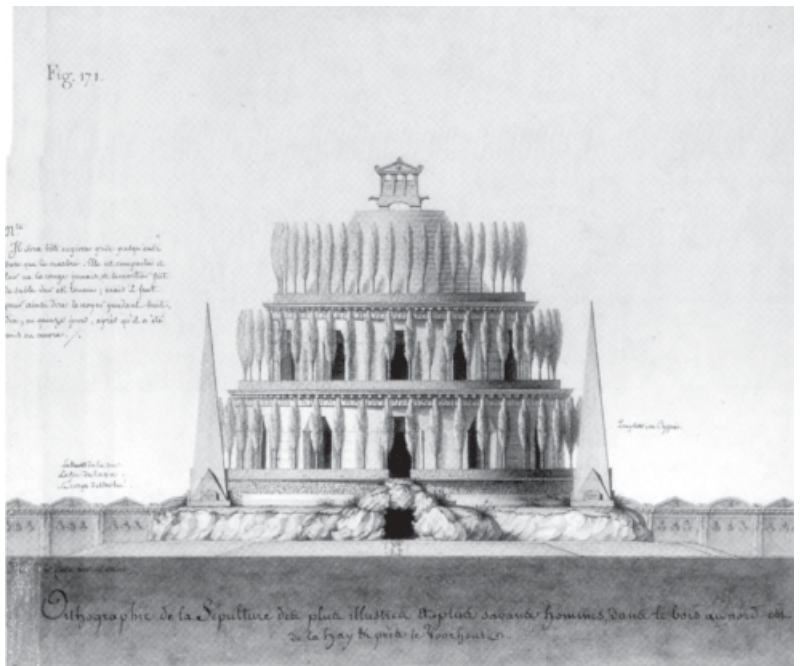
40. Larousse Gastronomique opgiver fire mulige kilder til ordet mayonnaise: 1. Hertug Richelieu, som erobrede Port Mahon på øen Minorca den 28. juni 1756. Enten opfandt hertugen selv eller hans chef saucen i denne periode og gav den navnet *mahonaise*. 2. En specialitet fra byen Bayonne, kendt som *bayonnaise sauce*, senere modificeret til mayonnaise. 3. Carême hævdede, at ordet stammede fra verbet *manier*, at røre, og kaldte den *magnon-naise* eller *magnionnaise*, jf. hans "*Cuisinier parisien: Traité des entrées froides*". 4. Prosper Montagné foreslog, at det var en folkelig forvanskning af ordet *moyeunaise*, afledt af oldfransk *moyeu*, som betyder æggeblomme.

41. Francois Marin, fransk chef i det 18. århundrede. I 1739 publicerede han som nævnt "*Les Dons de Comus ou les Délicess de la table*", et arbejde der udkom i fire udgaver, og som regelmæssigt blev suppleret. Udgaven fra 1750 var således i tre bind. Bogens forord blev underskrevet af to jesuiterpræster, Fader Brumoy og Fader Bougeant.

42. I de første år af under Louis XVI's regentskab blev de kulinariske metoder fortsat forfinet, der blev skabt mere orden og logik i måltidet, menuer til festlige lejligheder blev mere elegante, og der var yderligere fremskridt indenfor alle typer af catering. De første restauranter blev etableret i denne periode, og restauranternes spisekort fra den tid giver værdifulde oplysninger om tidens køkken.

Spisekortene indeholdt typisk 12 supper, 24 hors d'oeuvres, 15-20 entrées med okse, 20 entrées med lam, 30 entrées med fugl eller vildt, 12-20 entrées med kalv, 12 retter med kager, 24 retter med fisk, 15 stegeretter, 50 entremets og 50 desserter. (Larousse, 1984:471).

43. Thau mener, at barokken på mange måder fremstår, hvis man ser den på baggrund af manierismen,



som en form for "klassicisme". (Thau og Troelsen, 1995:296).

44. Thau henfører i sine noter til det skisma, at man flere gange siden opførelsen forgæves har forsøgt at patinere monumentet. Såvel kemiske som biologiske midler har måttet give op. Bygningen bliver ved med at skinne perfekt ulastelig hvid. (Thau og Troelsen, 1995:306).

45. Man skal ikke overdrive Carêmes betydning, siger Notaker, det har han selv klaret ganske udmærket, for han var en mand uden større beskedenhed på sit genis vegne. Han mente, at de, der tidligere havde udtalt sig om kokekunst, manglede både smag og vurderingsevne. (Notaker, 1987:144).

46. Da han blev chef i sit eget køkken, indrettede han en skrivepult ved siden af komfuret. I en notesbog nedskrev han dagens erfaringer, noter der dannede udgangspunkt for senere videnskabelige optegnelser.

47. Jules Gouffé, fransk kok, født 1807 i Paris, død 1877 i Neuilly. Var først elev hos sin far i Paris, men blev i en alder af 17 år discipel hos Carême, der tog ham i lære, da han så hans evner for "*pièces montées*". Mellem 1840 og 1855 drev Gouffé en berømt restaurant i Faubourg Saint-Honoré. Senere, selv da han havde trukket sig tilbage, kaldte kejser Napoleon III altid på ham, for at han skulle stå for hans banketter.

Alexander Dumas og Baron Bisse formåede at overtale ham til at blive øverste chef for "Jockey klubben". Det var på denne tid, han publicerede flere af sine værker. Hans mest betydningsfulde værk "*Livre de cuisine*" fra 1867, blev genoptrykt flere gange for til sidst at blive opdateret og forbedret af Prosper Montagné. "*Les Livre des conserves*" fra 1869, "*Les Livre de pâtisserie*" fra 1873, og "*Les Livre des soupes et des potages*" fra 1875 bør også nævnes. (Larousse, 1984:518).

"*sepolcro degli uomini più illustri ed eruditi*" af Jean-Jacques Lequeu.

2. Fortælling

Perioden omkring den franske revolution er interessant fordi den gør oprøret mellem romanticismen og klassicismen mere overskuelig. Ro, strength og ophøjethed var kodeordene fra 1780 til 1840. Etik og moral i stedet for pragt og repræsentation, begge dele eksisterer i Karen Blixens "*Babettes Gæstebud*" og i Peter Greenaways "*Kokken, Tyven, hans Kone og hendes Elsker*", men også kontrasten hertil. Kontrasten mellem det simple daglige måltid Babette må tilberede og den ophobningen af retter, de dynger af kød og vildt, der er stablet på bordet i de to filmmåltider.



Smagens kanibaler
"2 scenografiske måltider"

Smagens kannibaler

2 scenografiske måltider



Brillat-Savarins:
*"Gastronomien er den logisk
 opbyggede og ordnede viden om alt,
 hvad der har Berøring med Mennesket
 i hans Egenskab af et levende
 Væsen, der tager Næring til sig".*
 (Brillat-Savarin, 1986:79).

Jeg vil nu åbne til scenen i en anden Greenaway film, *"Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker"*, hvor kannibaliseringen i høj grad flourerer. Samtidigt vil jeg forsøge at drage en parallel til *"Babettes Gæstebud"*, der er filmatiseret af Gabriel Axel, hvor middagsgæsterne kan opfattes som smagens kannibaler.¹

Hos Greenaway transformeres det mytiske stof ved, at han poder forskellige tekstlige og billedlige komplekser på hinanden. Thau har beskrevet hans film som: *"... stilheden i skred på kanten af et emblematiske kaos og taxono-*

miernes forvildelser". (Thau og Troelsen, 1995:62).

I Babettes Gæstebud udgør måltidet, som har givet fortællingen navn, i sig selv et malerisk tableau af stil-lebenagtig karakter: Skildpaddesuppe, Blinis Demidoff, Cailles en Sarcophage, druer, ferskner og friske figner.²

Begge film er fokuseret på måltidet, og som i Arkitektens Mave peges på et slægtskab med Den Sidste Nadver.

Men først vil jeg give nogle billeder på, hvordan disse måltider så er.

I *"Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker"* fra 1989, kan filmens lokalitet i store træk begrænses til restauranten *"Le Hollandais"*. Et ekstravagant spisested, hvor mad, maleri, kostumer og scenografi legeres i en særlig form for kogekunst. På den ene side associerer anretningerne til hollandsk 1600-tals pronkstilleven, der forstærkes af Frans Hals' gruppeportræt, som udgør en slags bagtæppe i restauranten.

Og dermed implicit på den hollandske renæssancekunst, som med Hals' maleriet er en udpræget del af restaurantens stil.³

På den anden side peger restaurantens navn naturligvis

Stillbillede fra *"Kokken, Tyven, hans Kone og hendes Elsker"*, 1989. Alle fortællingens hovedpersoner ved bordet på den ekstravagante restaurant *"Le Hollandais"*.



på fransk madlavning som særlig raffineret og vidtdreven kogekunst. I sproglig betydning henviser navnet "*Le Hollandais*" til saucekunst eller rettere hollandsaise sauce.

Umiddelbart sanser man i filmen med Thaus ord et *haute cuisine* af blodige safter og sødme, men med en besk eftersmag. (Thau og Troelsen, 1995:161).

Filmen forløber over 9 aften, hvor handlingen er tranceret af de menuer, der, dag for dag, i de 9 dage handlingen løber over, serveres på restauranten.⁴ En struktur, hvor menuerne fremstår med en opstilling af mange forskellige retter alt efter ugens dag, og som dekorative stilleben er udsmykket med opstillinger af fisk, fugle, grøntsager og kød.

Den allersidste menu er derimod markant anderledes, og kun en simpel, enkelt kvist bekendtgør, at restauranten er lukket: "*The Restaurant is closed for a Private Function*". (Greenaway, 1989: 89).

Filmens fremdrift katalyseres således af måltiderne, de forskellige retter, som markerer ændringerne i det tidsmæssige forløb, der synes statisk eller nulstillet. Menuerne præsenteres løsrevet, uden for en fortælle-mæssig kontinuitet, modsat den lineære fortælling i "*Babettes Gæstebud*" fra 1987.⁵

I Arkitektens Mave fremstår Kracklite som et amerikansk produkt, en genspejling af et fortærende, forslugent Amerika. Da Karen Blixen i 1949 skulle skrive noget, der var acceptabelt for "*Sa-*

turday Evening Post", fik hun rådet, "*Skriv om mad ... Amerikanerne er meget optaget af mad*". (Thurmann, 1984:418).⁶

Resultatet var "*Babettes Gæstebud*". På overfladen den rørende historie om provstedøtrene, Martine og Philip-pa, der er de rene selvopofrende og godgørende engle. Deres tro byder dem et beundringsværdigt afkald på kærlighed og kunst til fordel for næstekærlighed og salmesang. (Hansen, 1998: 89).

De åbner hjemmet for flygtningen Babette og giver hende husly og arbejde, og Babette ofrer sin formue og kvitterer med en formidabel middag.⁷

Men kradser man blot lidt i lakken, tager en anden historie sin begyndelse; her berettes om et liv i passivitet og selvundertrykkelse, om de indestængte lidenskaber, om kunsten, om omkostningerne, der bringer dømmener på spil. (Hansen, 1998: 90).

Stillbillede fra "*Babettes Gæstebud*", 1987. Måltidet, som har givet fortællingen navn, udgør et male-risk tableau af stil-lebenagtig karakter.



"Skt. Georg-gildet",
gruppeportræt af Frans
Hals, 1616.



Det er historien om, hvor det guddommelige egentlig er at finde, og i dette større regnskab vendes der op og ned på syndsbegrebet. Fortællingens store finale er Babettes måltid, vi er her i 1885.⁸

Gabriel Axels filmatisering af Babettes Gæstebud i 1987, er en film, der i ekstrem grad handler om mad. Cand. mag. Anne Jerslev skriver om filmen, at den blev så populær, fordi den både *handler om og fremviser* mad i forskellige stadier af såvel produktions- som konsumtionsfasen, et af de emner som den moderne kultur fra slutningen af 1980'erne var allermost optaget af. (Jerslev, 1991:66).⁹

Gabriel Axels filmatisering handler først og fremmest om madkunstneren. Filmens klimaks er placeret i scenerne i filmens anden halvdel, hvor vi følger Babette i køkkenet under tilberedelsen af måltidet, krydsklippet med beskrivelser af menighedens og generalens indtagelse af himmerigsmundfuldene. (Jerslev, 1991:69).¹⁰

I begge film er til overflod

scener, hvor madens æstetiske plan er ophøjet til det guddommelige. Men de to film er yderligere tematisk beslægtede.

Begge forfattere kan, efter min opfattelse, benævnes storytellers. I deres forfatterskaber benytter de ofte myterne som et centralt udgangspunkt, og hos begge indgår *elementlæren* og teorierne herom som noget centralt.

I lighed med Babettes Gæstebud, hvor dramaet lurer under den tilsyneladende idylliske overflade, inddrages man i Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker i et barokt, fuldt udlevet panoramisk drama, der nok har furore og tenebroso, men frem for alt udspilles i prægtige dekorationer. (Thau og Troelsen, 1995:160).

"... open your mouth", lyder filmens første ord: det er skurken Spica, der assisteret af sine kumpaner med vold mader en skyldner med hundeeskrementer. Selv lukker han aldrig munden - før til sidst, hvor han tier ildevarslande.

"Cannibal!" er den sidste



replik, lagt Spicas kone, Georgina i munden, da hun tager sin jaloux ægtemand på ordet: *"I'll kill that bloody bookreading jerk! I'll kill him and I'll bloody eat him!"*.

(Greenaway, 1989:66).

Det er, hvad Spica sværger, da hans kones utroskab åbenbares for ham, alt i mens han går bersærk og smadrer restaurantens køkken. Og allerede inden filmens slutning har han fuldbyrdet første del af sin hævn: han har dræbt elskereren Michael ved at tvangsfodre ham med bøger, mens hun til sidst tvinger sin mand til at spise elskereren, som hun har ladet kokken tilberede efter alle kunstens regler.

Som Thau beskriver det, er der indimellem denne begyndelse og slutning en hel del, der skal glide ned. (Thau og Troelsen, 1995: 160).

Arkitektonisk er *"Le Hollandais"* konstrueret med en inddeling i tre ejendommelige rum: køkkenet, selve restauranten og toilettet. Rummenes forskellighed er

først og fremmest markeret med de farver, der kendetegner hvert af dem.

Køkkenet fremstår i sin helhed i et grønt skær, restauranten domineres af rødt, og toilettet er særegent ved sin kliniskhvide farve. Herudover stifter vi bekendtskab med parkeringspladsen for enden af køkkenet. Dette uderum er som regel tusmørkeblåt, og er et langt stykke hen i filmen den eneste reference til en verden udenfor. Senere, da Georgina og Michael lever i eksil i Michaels bogmagasin, ser vi, at uderummet har tilknytning til et dunkelt bymiljø. (Lodberg Olsen, 1997:10).

Elskerens bogmagasin udgøres af variationer over den brune farve. Endelig indeholder køkkenet nogle mindre afsnit som eksempelvis fryserummet og forskellige forrådsafsnit af vildt og andet hængt kød.

Alt i alt fremtræder *"Le Hollandais"* som en isoleret lokalitet uden tilknytning til reel tid og rum.

Modekunstneren Jean Paul

Georgina i restauranten omgivet af Spica's bande. I baggrunden anes Frans Hals gruppeportræt, der udgør et slags bagtæppe i restauranten.

Jean Paul Gaultiers
sommerkollektion 1987.
Som en cadeau til
Eiffeltårnet med dets
"boned and stiffened"
elementer, designede
Gaultier "underwear
being worn as outer-
wear".



Portræt. Jean Paul
Gaultier.



Gaultier har designet filmens kostumer. Sammen med scenografen Constance de Vos' fantastiske miljøer, har Gaultier gennem en halsbrækkende blanding af gadeæstetik og haute couture skabt den helt rigtige helhed for Greenaways historie om smagens afveje. (Sandqvist, 1989:30).

Jeg mener, der er grund til at nævne Gaultier, fordi hans kostumer er så tilpas betydningsbærende, at man kan tolke Gaultiers design som sammenfaldende med filmens ide, eller rettere det Greenaway'ske univers. Siden Gaultiers første kollektion i 1976, hvor han bl.a. viste en badedragt ud-

ført af plastikbunde fra æsker til tabletter, har Gaultier fået stemplet som modens enfant terrible. (McDowell, 2000:8).

Og med god grund, ingen har før så konsekvent som han brudt en række af haute couturens koder. Jeg vurderer, at han på den måde placerer sig tæt på den retning indenfor arkitektur, billedkunst og film, som benævnes postmodernisme.

Forstået således, at billedkunstens og modens modernister taler om billedets autenticitet eller beklædningsforhold til kroppen. Billedet eller kreationen forholder sig på en bestemt måde såvel til dets skaber som til dets betragter eller dens bærer.

Gaultier placerer ligesom postmodernismens billedkunstnere skaberen på betragterens plads. Moden, ligesom kunsten, bliver meta, bliver meddelelsen om sig selv og sin egen tilvirkningsproces. (Sandqvist, 1989:33).

Valget sker i koden, i stilen, i smagen. Kreationerne bliver ikke til noget i sig selv, udover hvad de repræsenterer, en slags *ready mades*. Måske netop derfor har Gaultier aldrig haft en håndværksmæssig interesse for tøj. Alt fremstilles industrielt, og der findes ingen original.¹¹

Som i den samtidige billedkunst fremstilles udseendet netop der, og betydningen ligger i det som sker, når omverdenens koder samvirker og crasher.

Greenaways Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker er en film om æstetikens forhold til etikken, og dermed noget så usædvanligt som

en postmoderne moralitet.

Det er en film om smag.

Der er et postmodernistisk fællestræk med Babettes festmiddag, der er konstrueret i Blixens hjerne og sanser i 1950, og omhandler et fiktivt måltid i anden halvdel af 1880'erne, for i slutningen af 1980'erne at blive filmatiseret og efterfølgende seriøst diskuteret af gastronomer.¹²

Blixens fiktion blev til virkelighed i den postmoderne periode, hvor virkeligheden, som jeg senere vil beskrive det, begynder at blive opfattet som fiktion.

Jerslev mener, at filmen fokuserer på et af paradokserne i vores kultur, nemlig maden, der ligesom i filmen, er overdetermineret.

(Jerslev, 1991:66).

I fortsættelse heraf vil jeg nævne, at der i 1980'erne nærmest var en tradition for film, der omhandler grådighed, forslugenhed, frådseri, der har døden til følge og omvendt. En kannibalisme så at sige med umådeholden forbrug, fortæring, og grotesk død. I firserne overfyldte man sig indtil alt eksploderede.

I arkitekturen afspejledes dette i forbrugskonsumistisk overpyntethed. Den postmodernistiske arkitektur var også kodet, ofte endog karakteriseret som dobbeltkodet. Her vil jeg fremhæve den amerikanske arkitekturteoretiker Charles Jencks' udlægning, ifølge hvilken den postmodernistiske arkitektur indeholder såvel budskaber, på samme tid er den både sublim og banal. Hans kollega, arkitekten Robert Sterns karakteristik supplerer denne holdning, idet han ser postmodernismen som

Portræt. Peter Greenaway.



primært bestående af tre elementer, kontekst, historiske hentydninger og ornament. (Skude, 1983:57).

I Greenaways postmoderne overdådige, barokke verden, med dens raffinerede æstetisme, hele tiden på kanten af ækelhed og afsmag, og som altså også befatter sig med kulinarisk kannibalisme, lader Gaultier alle i køkkenet være klædt i funktionelt arbejdstøj, en beklædning med tradition og autenticitet. Tøj, der understreger, at her tilbereder og fremstiller man smag. Spisesalen er rød og sort som et passionsdrama. Her repræsenterer og demonstrerer man sin gode smag og position. Gaultier klæder Tyven og hans omgangskreds i hollandsk barok, som de gode borgere og samfundsbeskyttere, de udgiver sig for at være. I restauranten vikler Tyven sine udvalgte ind i et smagstyrani, hvor enhver afvigelse fra korrekt bordskik straffes hårdt.¹³

Tyvens gidsel og smagsdommer er Hustruen, klædt af Gaultier i ekstravagant haute couture.

I Elskerens bibliotek, hvor de to elskende flygter hen efter at være blevet opdaget, klæder Gaultier begge i store brune morgenkåber, lige så private og anonymt kraveløse som elskerens brune jakkesæt.

Men Tyven finder Elskeren og myrder ham. Ikke engang i biblioteket, i det intellektuelle nydelsesarenaens rum, findes friheden. Elskeren stoppes som en fyldt and med sin forskningslitteratur: *den franske revolution*.¹⁴

Hustruen og Kokken forbereder den slutgyldige hævn. Vi er tilbage i det røde re-

staurationsrum. Her indbydes Tyven til en kulinarisk højtidstund. Den eksklusive ret er hans offer, hans nedlagte jagtbytte: *Farseret, grillet Elsker*.¹⁵

Gaultier lader Hustruen indtage sin rolle på scenen klædt som dronning, hvor hun hævner sin undertrykkelse gennem fuldt ud at spille rollen som smagens herskerinde. (Sandqvist, 1989:34). Hun tvinger Tyven til at spise, giver anvisninger på hvor man kan finde menneskets hemmelige lækkerier, og da hun til slut skyder tyrannen, mumler hun foragteligt: "*Kannibal*".¹⁶

Alle filmens rum kan beskrives som værende domineret af en uendelighed, der er fremkaldt af proportionernes udstrakthed.

Hvert af de tre rum har deres helt egen karisma, og at indtræde i et rum er som at gøre entré i en autonom sfære, eller endda en organisme.

Køkkenet har central betydning for filmen i forløbsmæssig, såvel som i tematisk henseende. Rummet er proportioneret, så det tilnærmelsesvis minder om en kæpemæssig transformeret fabrikshal med stor rumhøjde.¹⁷ Ved hjælp af kameraets hyp-pige tracking i køkkenrummet skabes en rektangulær rumfornemmelse, som oftest anføres af forskellige menneskers bevægelser fra én lokalitet i køkkenet til en anden. (Lodberg Olsen, 1997: 11).

Køkkenrummets grønne farve indikerer grundlæggende en sammensathed, grøn er ikke en primærfarve, men en konstellation af gul og blå. Farven forbindes med frugt-

barhed, frodighed og skabelse. Men grøn er også junglens farve, og er derfor også det sted, hvor naturens strategi for "*survival of the fittest*" er determinerende for al overlevelse. Junglen som metafor danner ikke kun ramme for madens oprindelse, men også for ubarmhjertige kampe og bestialske drab.

Jungleatmosfæren findes også i køkkenets damp og røg fra komfurer og ild, fra de letpåklædte kokke, fra sauce-mesteren, fra den em af varme vi fornemmer og fra rummets uigennemskuelige proportioner. (Lodberg Olsen, 1997:39).

Som i Babettes Gæstebud er det et køkken, der emmer af liv. Gastronomiens syden står op af gryder, potter og pander og af de arbejdende menneskers kroppe.¹⁸

Rummet er i høj grad centrum for udveksling og samarbejde, og de mange involverede personer i køkkenet arbejder ihærdigt på et stort fælles resultat. Måltidet.

Restaurantens proportioner virker enorme og uoverskuelige. Rummet synes at pege på en dobbelthed af liv og død, ikke mindst via sin sammensætning af det vitales farve, rødt, med dødens, sort. I restauranten udbasunerer der generelt mere, end der inkorporeres.

Konstellationen af rødt og sort profilerer kontrasterne, men den røde farve kan i sig selv være udtryk for en tvetydighed, eftersom rød også er ildens farve, og dermed i en bredere forstand symboliserer spænding, mental og kropslig aktivitet og energi i almindelighed. (Lodberg Olsen, 1997:12).

Som tidligere nævnt i afsnittet "*Smagens Fysiologi*", har den franske antropolog og strukturalist Claude Lévi-Strauss beskæftiget sig med at klarlægge betydningsindhold og de betydningsadskillende elementer, der udtrykkes i forskellige primitive kulturers madtilberedelse. I bogen "*The Culinary Triangle*" fra 1966 har han som nævnt opstillet modsætningerne i et system, hvis elementer modsvarer de madkulturmodsatninger, der så visuelt prægnant billedliggøres i Babettes Gæstebud. Jerslev har påpeget, at i filmen er modsætningen symboliseret mellem Martine og Philipppas kogte mad på den ene side, understreget af de kølige blå farver, de to søstre næsten altid filmes i. Og Babettes stegte mad på den anden, understreget af de rødlige farver, der knyttes til hende ude som inde og som igen knyttes til ilden, der flammer i køkkenet. Lærfadene afløses tilsvarende af kobbertøj i køkkenet, efter at Babette har overtaget det, og vi hører hele

Babettes stegte mad understreges af køkkenscenens rødlige farver med ilden, der flammer i det rødlige kobbertøj.



tiden en høj sydende lyd af "stegthed". (Jerslev, 1991: 70).

I Babettes Gæstebud melder farven sort sig også flere gange, eksempelvis da Philippa og Martine ser Babette sidde "... på den trebenede Køkkenskammel med de stærke hænder i Skødet og med to vidtaabne, mørke øjne - saa gaadefuld og skabnesvanger som Pythia på sin trefod". (Dinesen, 1952:26).¹⁹

Som Babette kendetegnes heksen af farven sort, idet Karen Blixen udråber heksen til "... en sort Skytsengel". Endelig fremhæver Karen Blixen en egenskab ved heksen, som hun også til fulde har udrustet Babette med: "Husmoder er hun paa en Hals, Ilden og Ildstedet er hendes dyrebare og Gryden uundværlig". (Hansen, 1998: 116).²⁰

Og er forestillingen om heksesabbatten et udtryk for Martines og Philipppas frustrationer, er den samtidig og dybere set et billede på det, Babette faktisk sætter i værk for at opnå sit formål.²¹

Martine tilbringer en næsten søvnløs nat, hun føler at hun og søsteren prisgiver deres far på selve hans hundredeårsdag. I hendes mareridt forgive Babette de gamle brødre og søstre, Filipa og hende selv. (Dinesen, 1952:35).



Blixens brug af heksemyten medtager også hekseroden: De tolv til bords og Babette som den trettende, der fra køkkenet leder slagets gang. Herfra sætter hun sanseligheden og de jordiske glæder ind bag om ryggen på gæsterne, hvormed hun forleder dem til at bryde deres aftale om kun at holde sig til "de høje Aandens Ting", som provsten har foreskrevet dem.

I Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker er toilettet hvidt og rent som sne. I dette rum skabes uendelighedseffekten ved den ekstremt hvide farves udviskning af konturer. Den transparens, her forstået som perspektivløshed, der opstår i gennemsigtigheden, medfører et fravær af reference og indgyder en illusion om en rumlig uendelighed, men viser samtidig hen til en nærværs-effekt, som bl.a. ligger i toilettets tilhørsforhold til intimsfæren. (Lodberg Olsen, 1997:10).

Her tømmer mennesket sig for den gode smag. Gaultier lader alle, som træder ind på dette himmelske område, få hvide klæder. Kvindernes tøj retoucheres således fra det øjeblik, de træder ind i toiletrummet, til hvide nuancer, uafhængigt af klædernes reelle farve i restauranttrummet. Mest markant er Georginas futuristiske haute couture, der kamæleonagtigt skifter farve efter lokalitet.

I alle tre rum er der tale om et hypernærvær i distancen, netop fordi rummenes autonomi ligger i det grænseløse tilhørsforhold.

De amorfe kendetegn består i

rummets stringente stilistik. Derved bliver det rap-sodiske på en måde eksakt, og sanser og den skarpe stilistik bliver integreret snarere end, at de hver for sig ophæver hinanden. Gaultiers uniformering understøtter hele dette univers' em af stillen-tilskue, denne dyrkelsen af begæret efter syns- og smags-tilfredsstillelse, denne svingen mellem distanceret betragtning og intens nydelse.

Samtidig understøtter det graden af orden og hierarkisering. Det gennemgående teatraliske islæt understreger iscenesættelsen, hvor det i bogstaveligste forstand konstruerede billede fremstår som pendant til den virkelige verden, men også som en metafilmisk dekonstruktion i forhold til den klassiske filmtradition. (Lodberg Olsen, 1997:13).²²

Måltiderne danner en ramme om filmene i mere end én henseende. Dels i bogstavelig forstand til markering af den fortalte tid, og dels til accentuering af filmens tematik omkring smag og ordenshierarkier.

Til trods for det kaos, der hersker i de interpersonelle relationer - i Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker: intriger, lemlæstelser og skænderier; i Babettes Gæstebud: undertrykkelse af kunsten og ufred blandt menigheden - så hersker der samtidigt i begge en stringent orden som ramme for kaoset.

De ydre konstellationer i Babettes Gæstebud, som er katalysatorer for orden og god smag, udgøres af farver, talsystemer, menighedens

fromme bønner og sang, og ikke mindst maden.

Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elskers formprincip er en udpræget brug af det repetitative, som understøtter fokuseringen på orden. På et tematisk plan leger filmen med mediets mulighed for artikulation med og af den barokke billedkunst. Menu-still-billederne, som markører for den fortalte tid, er som taget ud af en renæssancebilledbog. (Lodberg Olsen, 1997:17).

I en parallel til Greenaways elementlære smelter - under Babettes måltid - legeme og ånd, jord og himmel, kunst og liv, tid og evighed sammen, og deraf kommer den frihed, lykke og samhørighed, som gennemstrømmer søstrene og menigheden, hvis daglige vilkår er adskillelsen og splittelsen. (Hansen, 1998:121).

Men i konfrontationen imellem den store verden og den lille verden ligger i begge film ikke så lidt af en kommentar til ubevægeligheden.

Den fiktionselle etos i Blixens fortælling antager en ekstrem version af nedrakning af de legemlige sanser, en asketisk variation af sansehierarkiet.

Her igen en parallel til Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker, hvor Spica ikke holder sig tilbage, korporligt er han i evig malplaceret konflikt med den kultiverede omverden.²³

De fleste af Blixens figurer er medlemmer af en pietistisk lutheransk sekt, som lever i relativ isolation i en lille norsk landsby. Det er på denne baggrund af selvfornægtelse og for-

klejnelse af legemlige behov, at Blixen skildrer mad og det eponyme måltid, der er historiens klimaks. (Korsmeyer, 1999:203). Således blev Babettes tilstedeværelse i huset så at sige en "*moralsk Spore ... for dets Ejerinder*". (Dinesen, 1952:22). Det konkrete udtryk herfor er deres instruks til Babette om, at maden intet betyder for dem, "*... Vellevned i deres Øjne var en synd. Deres egen Kost skulde være saa enkel som mulig ...*". (Dinesen, 1952:23). I en Rousseau'sk tankegang forklarer de omhyggeligt Babette, "*... hvordan man laver Klipfisk og Øllebrød - den franske Kvindes Ansigt blev komplet udtryksløst under Demonstrationen*". (Dinesen, 1952:23).

I mag. art. Frantz Leander Hansens bog, "*Babette og det aristokratiske univers*", pointerer han, at det er ikke er så mærkeligt, at Babettes ansigt bliver udtryksløst, for søstrene fratrækker hende dermed alt det, hun har udtrykt sig ved på Café Anglais. (Hansen, 1998:

103).²⁴

Verdenskunstneren Babette, "*... Epokens største kulinariske Geni ...*", (Dinesen, 1952:51) lider den skæbne i 14 år at lave øllebrød, hvor hun tidligere dagligt tryllede ubegrænset med råvarerne.²⁵

Der er overhovedet ingen udfoldelsesmuligheder for Babette i Berlevaag. Leander Hansen mener, hendes tilstedeværelse er et billede på den undertrykkelse af kærlighed og kunst, der finder sted hos de fromme søstre. (Hansen, 1998:103). Babette har haft en position som tidens største kulinariske geni. Som køkkenchef på den berømte Café Anglais har hun serveret for kommunardernes dødsfjender, aristokraterne og byens højere lag. Således har hun med sine kunstneriske talenter skabt en atmosfære af en højere orden, som ophæver politiske modsætninger og forsoner sjæl og legeme.²⁶ Som oberst Galliffet udtaler om Babette: "*... Denne Kvinde er i stand til at forvandle ethvert Maaltid på Café Anglais til en Art*

VENSTRE:
Fra udstillingen "*A Table au XIX'e siècle*" på Gare d'Orsay museet i Paris, 4. december 2001 til 3. marts 2002, (cat. 111-123). Borddækning med service fra *Café Anglais*. Tilhører restaurant *La Tour d'Argent*, Paris.

HØJRE:
Babette ansigt er komplet udtryksløst, da hun får demonstreret fremstillingen af øllebrød.



Kærlighedsaffære - et *Elskovsforhold* af den ædle og romantiske *Slags*, hvor man ikke mere skelner mellem legemlig og sjælelig *Appetit* og *Mæthed*. Jeg har før udkæmpet *Dueller* for en smuk *Kvindes Skyld*, ... men for ingen *Kvinde* i *Paris* vilde jeg mere beredvilligt udgyde mit *Blod*". (Dinesen, 1952:51).

At forvandle et måltid til en *Kærlighedsaffære*, et forhold hvori man ikke længere kan skelne mellem legeme og sjæl, er en forening, hun tager med til provstens hundredeårsdag. (Hansen, 1998:120).²⁷

To modpoler der smelter sammen, det åndelige og det fysiske der bliver ét, er centralt for fortællingen. Gennem hele novellen opretholdes en spænding mellem forskellige livsholdninger og fortolkninger: den "billedrige" storslåede vision af verden mod det ydmyges "ikonoklastiske" etos. Men med Babettes jordiske nadver forløses denne modsætning.²⁸ Trods Blixens tidsfæstelse til 1885 fremstår måltidet alligevel som en utopi, for

så vidt som det befinder sig uden for tid og sted, idet alle involverede parter opfatter dét, der sker, som ganske usandsynligt. Menigheden nægter at kommentere, hvad der serveres, og Loewenhielm tør ikke tro på sine egne veludviklede smagsløg.²⁹

Umiddelbart bliver han, som den levemand han er, bragt fra sans og samling. Han mister i bogstavelig forstand målet og gribes af en slags panik ved mødet med et køkken, som for ham tilhører en ganske anden verden, nemlig *Café Anglais* i *Paris*. (Engberg, 2000:228).

Loevenhielm, som har forudset et nøjsomt måltid, er ganske forbavset over ved det første nip at smage et glas af den fineste amontillado, og han bliver endnu mere henrykt over en skefuld udsøgt skildpaddesuppe.³⁰

Han er således den eneste i selskabet, der véd, hvad han spiser, men han får ikke at vide, at det også denne gang er *Babette*, der står i køkkenet. Han kapitulerer og giver sig hen til den gode mad og vin - "*Det er bedre*



VENSTRE:
"General Loewenhielm satte paany Glasset fra sig, vendte sig til sin Sidemand på højre Haand og sagde: Jamen - dette er da bestemt en Veuve Cliqout 1860?". (Dinesen, 1952:50).

HØJRE:
"Drengen havde faaet bestemte Ordre af Babette: han skænkede kun een gang i Brødrenes og Søstrenes Glas, men fyldte Generalens, saa snart det var tomt. Og Generalen drak hurtigt ud, Gang paa Gang". (Dinesen, 1952:50).

ØVERST:
Leonardo da Vinci,
"Den Sidste Nadver",
1495-1498. San Maria
delle Grazie klosteret
i Milano.



at være fuld end gal".
(Dinesen, 1952:50).

Nadvermotivet er medtaget i alle tre film. Jeg vil forsøge kort at elaborere dette fælles moment. Nadveren forstås traditionelt i to optikker, dels som et minde-måltid og dels som nadver i en offerforståelse og dermed som en dødsmerket begivenhed.

I Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker er det i lyset af en posthum viden om Spicas død oplagt at associere middagsselskabet til nadveren.

En forbindelseslinie er endvidere trukket til den udvalgte skare, som ledsager ham til måltidet. I Spicas selvforståelse udgør disse mænd hans disciple. Spica selv er deres uundværlige mester, der opdrager dem, og som i sin barmhjertighed tilbyder dem vin og brød som udtryk for sin taknemmelighed herfor.

Spica-kollationen med Jesus er naturligvis malet med et groft ironisk twist. Spica er som bekendt både en voldsmand, tyv og morder, og han ender ironisk nok med at være discipel af Georgina. (Lodberg Olsen, 1997:43).³¹

I Arkitektens Mave ses Kracklite, som allerede beskrevet ved en nadverlignende opstilling med "disciple" omkring sig, ved festbordet foran Pantheon. Også han lider en krank skæbne og svinges af alle.

Babettes kunst har overjordiske dimensioner, nadverbordet er befolket af 12 disciple. Deres herre og mester er mere Babette, end den gamle præst. (Jerslev, 1991:70).³²

Babettes "nadver" giver me-

nigheden syndsforladelse, men synden er nu en anden. Her er nemlig tale om forsyndelsen imod dét jordiske liv, som Babettes mad og vin er legemliggørelsen af. Babette vil det himmelske, men her på jorden. I køkkenet lader Axel kameraet skifte mellem at vise billeder af den dybt koncentrerede kok med travle røde pletter på kinderne og så hendes nænsomme hænder, der bearbejder råvarerne. Som en anden frelser lægger Babette altså hånd på maden; hun velsigner den med sin kokekunst, og som ved brylluppet i Kana giver hun den videre til gæsterne.³³

Det er altså til Babettes mad det sakrale knyttes, ikke til menighedens forsagelse - hvilket hænger nøje sammen med det mytologiske system, som filmen sætter maden ind i.

Dette er også et væsentligt element i filmens fascination. Filmens interne valoriseringssystem, siger

Side 14 NEDERST:
Stillbillede fra filmen "Nadveren", 1971, instrueret af Bjørn Nørgaard. Man kan se filmen som en parafrase over Leonardos berømte fresko, som viser Jesus ved det sidste måltid sammen med sine disciple på netop det tidspunkt, da han har forudsagt, at en af dem vil forråde ham.

Tyven og hans slægt er ironisk klædt i barokstil som figurerne på det hollandske gruppeportræt, der danner baggrund for restaurantens groteske, næsten mareridtslignende overflod. I Spicas selvforståelse udgør hans mænd hans disciple. Spica selv er deres uundværlige mester, der opdrager dem, og som i sin barmhjertighed tilbyder dem vin og brød som udtryk for sin taknemmelighed herfor.



I Babettes Gæstebud er fortællingen centret omkring undertrykkelsen af madens oprindelige beskaffenhed, altså råvarenes forvandling. Her er de små klukkende vagtler blevet plukket, fyldt med gåselever og sorte trøfler og ved at blive anbragt i deres sarkofag, før de forvandles til "*Cailles en Sacrophage*".



Kunstneren Babette sidder efter måltidet udsøgt hen i køkkenet mellem flere pletter og pander, end søstre nogensinde har set.

Jerslev, bekræfter og forstærker den fascination, der ligger i at *kigge* på mad. Filmen både skaber og understreger det herskende princip i vores madkultur, at *førlysten sættes som slutlyst*. (Jerslev, 1991:70). Efter måltidet sidder cere-

monimesteren, kunstneren Babette, udsøgt hen. Hun har givet alt, hvad hun havde i sig, inklusive de 10.000 franc. (Engberg, 2000:231). Chokerede opdager søstre, at hele lotterigevinsten er blevet brugt på måltidet. De begriber knap grunden til en sådan ødselhed.

Men Babette er kunstner. Hun har skabt dette prægtige måltid ikke bare af kærlighed til dem, men også af hensyn til sig selv, fordi ingen kunstner ønsker at være ude af stand til at yde sit ypperste. (Korsmeyer, 1999:207).

Filippa fatter dette, hun omfavner Babette og gentager de ord, som Papin rettede mod hendes sang. "*I Paradis vil du være den store Kunstner ...*", og slutter: "*Aa! Hvor du vil henrykke Engle- ne!*". (Dinesen, 1952:63). Adskillige temaer i denne



historie demonstrerer en ret speciel vinkel på mad og det at spise, nemlig forbindelsen mellem fysisk oplevelse og åndelig indsigt.³⁴

Begge film bekræfter kokekunstens status som en kunstart. Spica, den amoraliske, grumme og brutale tyv, er besat af "Den gode Smag". Han farer brovtende, brølen og ræbende gennem verden, forsøger forgæves at hæve sig over sine fællers vulgaritet: "... it's called 'artistry'", siger han om de udsøgte, delikate retter. (Greenaway, 1989:23).³⁵

I Babettes Gæstebud er fortællingen centreret omkring undertrykkelsen af madens oprindelige beskaffenhed, altså råvarernes forvandling. (Korsmeyer, 1999:207). Imens Babette fremskaffer ingredienserne til sit festmåltid, genantager hun ikke alene sit udenlandske, fremmede ansigtsudtryk, men bliver næsten uhyggelig: "*ligesom Flaskens Aand i Eventyret - svulmet op og vokset til saadanne Dimensioner, at hendes Frøkeners følte sig bittesmaa i Sammenligning med hende*". (Dinesen, 1952:34).

Caroline Korsmeyer beskriver i bogen "Making Sense of Taste", at Babettes madlavning ikke kun er fremmed, den bliver mystisk. Maden bliver noget, der kunne være dukket op af heksens store kedel.³⁶

Dette tolkes af Korsmeyer ikke blot som en konfrontation mellem det raffinerede, det sofistikerede og det naive, naturlige. Det er et sammenstød mellem to værdisystemer, den asketiske for nægtelse af kroppen og de sanselige glæder, i styrkeprøve omkring et gæstebud,

det unike måltid. (Korsmeyer, 1999:208).

Og der er mange styrkeprøver i filmen. Det at skaffe ingredienserne til en festmiddag i 1885 var lige så umådelig stor en opgave som forberedelsen af selve middagen. Det inkluderede store isblokke, udsøgte fremmede vine, et bur med vagtler og en stor havskildpadde, som svinger sit hoved i hjælpeløs kamp, så hæslig og fremmedartet et dyr, at Martine drømmer om djævlene.³⁷

Men på det tidspunkt, hvor retten sættes på bordet, er skildpadden så fuldstændig forvandlet, at den er uigenkendelig, for hvem kan i den delikate suppe se et stort uhyre med rygskjold?

Bortskaffelsen af de uspiselige kropsdele, som er tilbage, efter at de velsmagen- de dele er havnet i suppegryden, er implicit i historien. Den frygtindgydende skildpadde har kun efterladt sin smag.

Hvad Babette serverer af mad og drikke, er - naturligvis - det bedste. Skildpadden bliver til en ypperlig sup-

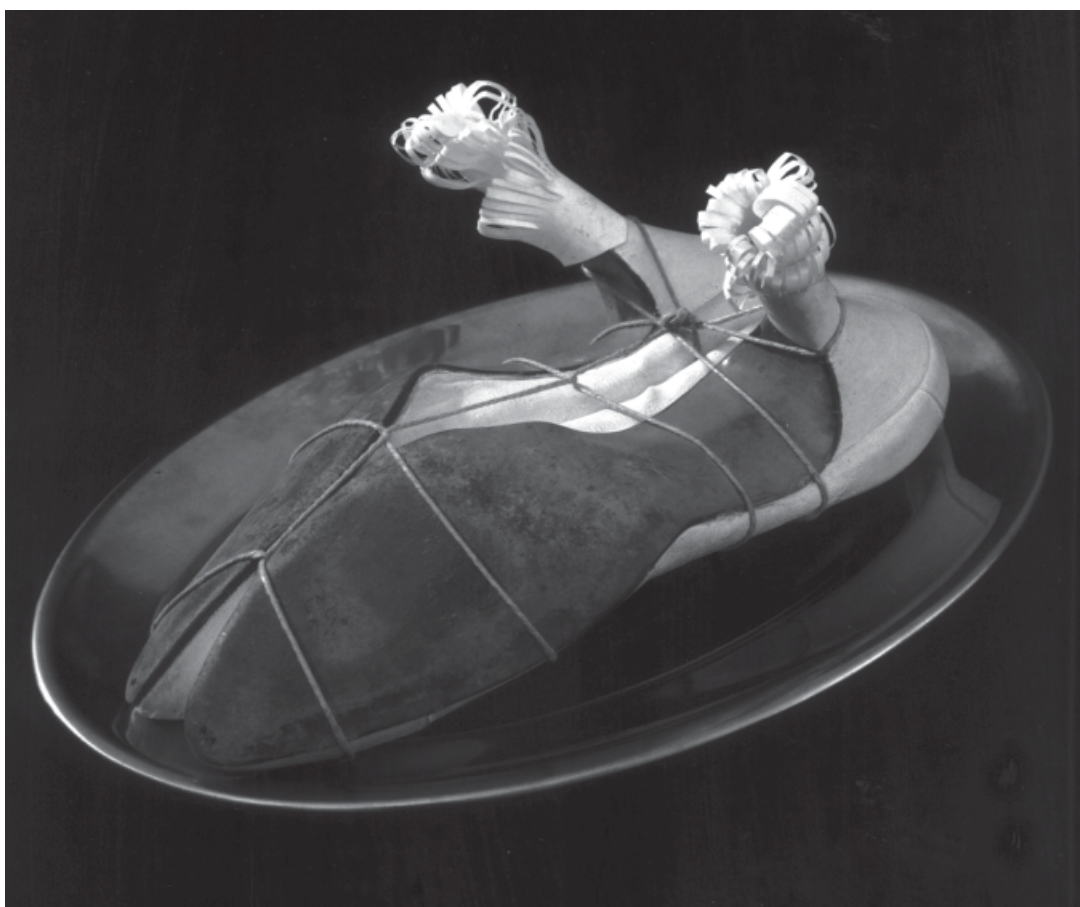
Babette går forrest i det lille optog, der sejrrigt bærer de mange fremmedartede varer frem til køkkenet. Store isblokke, vin, en levende skildpadde og de små klukkende vagtler.



Babette har placeret vagtlen med ryggen opad i den lille butterdejssarkofag. Hovedet titter akkurat lige op over kanten. Som den ægte gourmet general Loewenhielm er det fuglens hoved han først tager fat på.

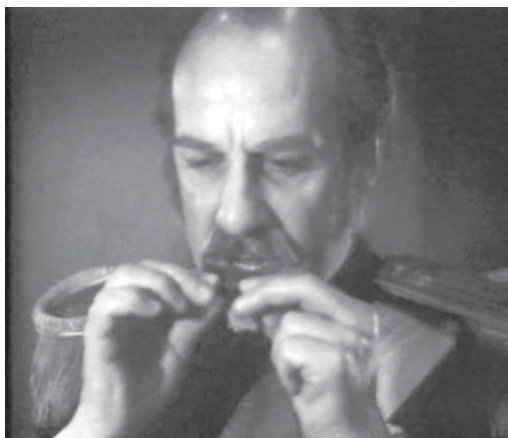


I sin manifestation "*Ma Gouvernante, my Nurse, mein Kindermädchen*" fra 1936 vender Merete Oppenheim vor forventning til afsky. Her er der ikke tale om små fugle, men et par sko, barnepigens, der bar deres og pyntes med hvide papirmanchetter.



pe, og blandt retterne er endvidere "*Cailles en Sacrophage*". Vagtler i sarkofag. De små fugle er sværere at skjule, og i filmen vises deres ofring ved, at Babette forsigtigt placerer hvert lille hoved på kanten af butterdejssarkofagen". For Korsmeyer understreger den slags forberedelser vigtigheden af madens visuelle præsentation. Hun eksemplificerer dette: Babette placerer i filmen vagtlen med ryggen opad i butterdejssarkofagen med hovedet tittende ud over siden i en position, der minder om rugning.³⁸ Som modsætning til Babettes visuelle præsentation refererer Korsmeyer til Molly O'Neills billedversion af "*Cailles en Sacrophages*" i *New York Times Magazines* bidrag til filmmåltider. Her er vagtlen placeret i butterdejsskallen på ryggen, og de stegte fødder stikker tydeligt op, nærmest som om den lige var gledet og faldet bevidstløs om i badekarret.³⁹ Det er ikke utænkeligt, at Babette i sarkofagen forsøger at lade de skæbneflyvende se sig selv i dette bizarre billede på livløshed.

"Sarkofag" har en oprindelig betydning, som stiller menighedens fornægtelse af kødet til skue; betegnelsen dækkede egentlig kister lavet af en stenart, som hurtigt opløste kødet; sarkofag betyder også "kødæder". (Hansen, 1998:121).⁴⁰ Det er derfor ikke kun Spica, der udsender chokbølger ved at være kødæderen i yderste konsekvens: kannibalen. I Babettes Gæstebud knuser General Loevenhielm til de øvrige gæsters forfærdelse vagtlens lille kranie mellem tænderne, suger hjernen ud og lukker sine øjne i ekstase. Sammenfattende kan siges, at Korsmeyers teser omhandler, hvordan komplicerede forberedelser intervenserer de levende væsener, deres slagtning og senere præsentation for middagsgæsten. I Babettes Gæstebud er præsentationen formet af de 12 middagsgæster om bordet og af fremdriften og formen på selve måltidet. Det er et gæstebud bestående af bagte, revne, snittede, knuste, krydrede, fyldte, kogte, sauterede og på forskelligt vis præparerede råvarer. De fleste er markant ændret i



VENSTRE:
Retten "*Cailles en Sacrophage*" er blevet serveret, og General Loevenhielm rykker vagtlens hoved af.

HØJRE:
Til menighedens forfærdelse knuser han det lille kranie mellem tænderne og suger hjernen ud.

Elskeren serveres som kokkens *chef-d'œuvre*, helstegt, farseret med sin yndlingslitteratur, og med sprødt gyldenbrunt skind. Den stegte krop fremstår på sin vis som et delikat, kulinarisk skue, da Spica skærer for og trancherer den myrdede og helstegte Elsker.



forhold til den tilstand, de kom ind i køkkenet på. Forberedelsens brutale nødvendigheder, der har bibragt dem deres mystik og udviklet disse smagssansernes glæder, er i realiteten usynlige. Beviserne herpå eller sporene af ben, brusk, skræller og skaller er skjult i køkkenet eller allerede bortskaffet. (Korsmeyer, 1999:

211).

I Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker fremstår Michaels tilberedte krop som et helstøbt skue, der fremhæves af den glaserede overflade. (Lodberg Olsen, 1997:63).

Michael serveres som kokkens *chef-d'œuvre*, helstegt, farseret med sin yndlingslitteratur, og med sprødt,



gyldenbrunt skind - den farve, han hele filmen igenem har været associeret med.

Den stegte krop er først og fremmest en gendannet kropslig helhed efter Spicas likvidering, som førte både ydre og indre kvæstelser med sig. Den fremstår nu garneret med farverige dampede grønsager og er på sin vis

et delikat, kulinarisk skue. Der er meget langt fra Spicas sidste måltid til Babettes Gæstebud, men vejen mellem dem starter det samme sted.

Karaktertrækkene er en kombination af det evige og det timelige, forstået som personer der er "larger than life", idet deres historie rører ved langt mere og

andet end det, der udspilles i filmens scener.

Hvorfor understrege disse anekdoter eller rettere stille spørgsmålet, om vi kun behøver at begrænse vores lovprisning af festmåltidet til fortællingens eller eventyrets verden? Måltidet har den funktion at spise sammen, siger Korsmeyer, det at glæde sig sammen, konversere ved bordet, det frigør venskab og frigør os for smålighed og angst. (Korsmeyer, 1999:210).

Det gør det så at sige også indenfor vore egne fortællinger, med hvilket jeg mener det væv af forståelse og traditioner, som vi selv bærer med os. Når disse traditioner er socialt homogene og ubestridte, bliver de i realiteten usynlige.

Mere subtilt er ekkoet af dette spørgsmål i Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker, men det er der. Den sociale forskel og sammenhæng er et spørgsmål om smag. Man er, hvad man spiser, hvorimod det er kannibalisme at spise dét, man - selv - er.

I Babettes Gæstebud er, som jeg har forsøgt at påpege, kannibaliseringen mere ud-søgt, hekseabbat eller ej. Der er ingen tvivl om, at deltagerne træder over en tærskel, idet de sætter sig til bordet.⁴¹

Der er nærmest tale om en inverteret variation over brylluppet i Kana. Her er det ikke vand, der bliver til vin, men omvendt vin, der indtages, som om det var vand. (Engberg, 2000:227). Grunden er dog lagt for tematiseringen af forholdet mellem "det rå" og "det kogte", som Levi-Trauss har benævnt denne fundamentale

natur-kultur modsætning.⁴²

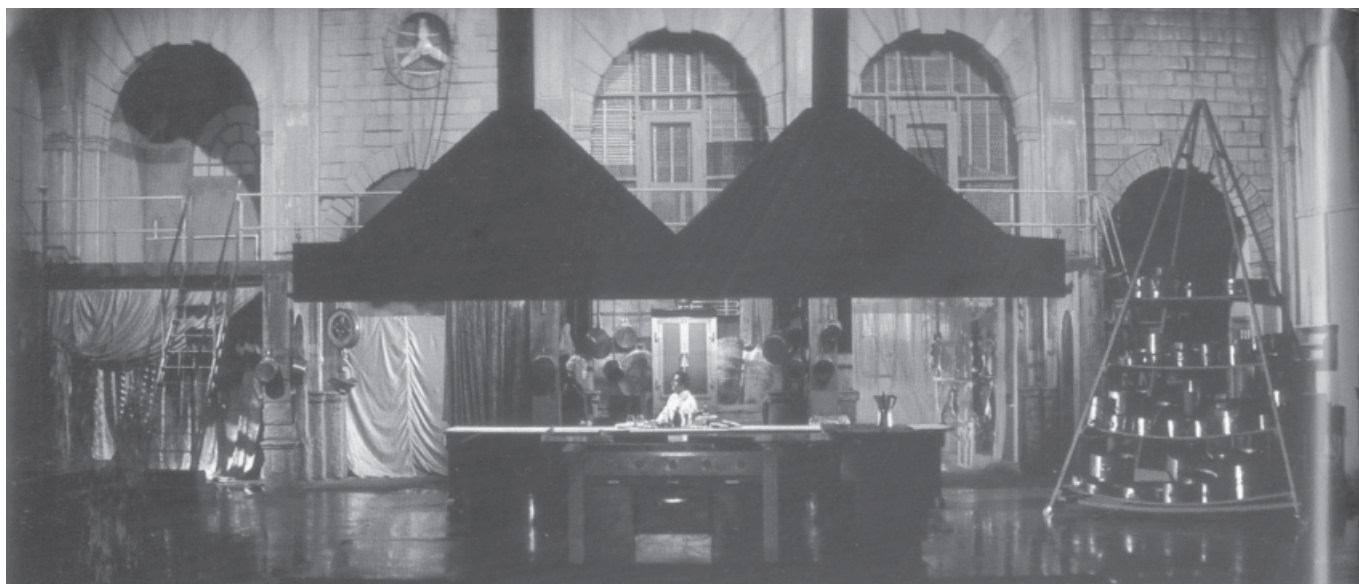
Ligesom kannibalisme naturligvis er den yderste grænseoverskridelse, føres modsætningerne i filmene i det hele taget ud i deres yderste konsekvens - dér, hvor de er på nippet til ustabilitet at tippe over i deres modsætning. (Thau og Troelsen, 1995:160).

Derfor netop disse film. For fælles er det antikke, de mytologiske beretninger og naturen, der ikke foreligger som noget, der trofast skal efterlignes gennem sikre, pålidelige normer for projektion.

Tværtimod er tingene revet ud af deres normale kontekst og fremtoning i en hypertrofisk, artistisk fremstilling, hvor stort og småt kontrasteres, det efemere bringes sammen med det store og det dunkle, mens tegnene destabiliseres, eller som i Babettes Gæstebud, ombyttes. Et rum for meta-kunst og meta-historie, som Thau udtrykker det, hvori normerede

Kokken og Georgina planlægger Spicas sidste måltid i gourmetrestaurantens køkken.





begreber om form ødelægges eller transformeres. (Thau og Troelsen, 1995:63). Ligesom Boullées arkitektoniske hymner til fornuften i *Arkitektens Mave* vendes til deres vanvittige modsætning, og den klassiske geometri slår om i barok "ufornuft", er Babettes Gæstebud en antitetisk konstruktion, som undervejs undergår en barok transformering udgående fra skildringen af Babette.⁴³

Hele verden og alting kan man ikke gabe over, med mindre man som Greenaway omdanner sit materiale til nature morte, til stilleben, til opsatser, hvor selv frugterne taler i en Baudelaire'sk "skov af symboler" med lange mytologiske aner.⁴⁴

Frugter, der fortæres efter at være anrettet i sirligt opstablede pyramider af kokken i Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker. (Thau og Troelsen, 1995:60). Det stillebenagtige måltid lægger sig i filmene som et snit i både historiens og tekstens tid, eller rettere, det er historien i fortættet

form. Derved etableres et spatielt nu, en syntese mellem det timelige og det evige på en måde, som har affinitet til forholdet mellem rum og tid i stillebenet. Babettes Gæstebud er et måltid, der er knyttet til en konkret tid, men som samtidigt forbinder sig med et transcendentalt rum uden for tiden, paradiset.

Engberg siger, at fortællingen i sin apoteose nedbryder den absolutte forskel mellem det etiske og det æstetiske. (Engberg, 2000:230).

Forstået således, at det absolute skel mellem denne verden og Paradis nedbrydes. Blixen nedbryder således barrierer på et område, hvor man i dele af den klassiske æstetiske teori opretholder et hierarki i evnen til at fælde en smagsdom.

Som nævnt er *Arkitektens Mave* og *Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker* også film om æstetikens forhold til etikken. Greenaway er illusionens mester, og han bevæger sig i et felt mellem den blottede, tematisk determinerede afstandsløshed,

I køkkenet, hvor den gode smags konkrete sider skabes og tilvirkes, er scenografiens lysætning grøn, kontrasteret af kokkens klassiske uniform i hvidt.



I slutscenen i "Køkken, Tyven, hans Kone og hendes Elsker" går et optog af Spicas ofre ind fra køkkenet med en bære.

hvor grænserne mellem tingenes traditionelle orden er annulleret, og på et stilistisk motiveret plan med et kamerablik, som er distanceret og blot koldt registrerende. Greenaways kamera aktualiserer med andre ord blikket og blikteoriene.

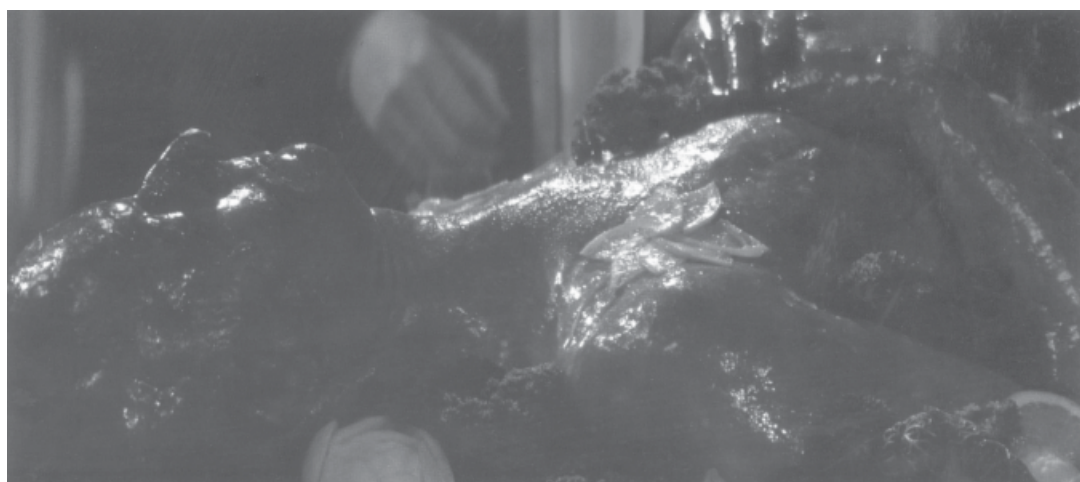
Kameraets skandering er udtryk for, at det både ser det usynlige og det synlige. Det, som er sansbart, og det, som ikke er.

I filmens slutscene åbner dørene til køkkenet sig med et brag, og et optog af Spicas ofre går ind i procession. Køkkenpersonalet, Pup i en kørestol, Patricia med ansigtet i bandage og en

bære. Mens de lægger baren på bordet foran Albert, tager Georgina plads overfor. Idet hun trækker lagenet af, afslører hun Michaels dampende brune krop.

"God!" gisper Albert, idet han forfærdet rykker tilbage med et sæt. "... *it's not God*" siger Georgina, "*it's Michael ...*". (Greenaway, 1989:92).

Den sidste mundfuld Spica i sit ynkværdige stads med kalvekrøs og skærf indtager, bringer filmens udforskning af maden som metafor tilbage til sit udgangspunkt. Som det sidste måltid viser kokkens *pièce de résistance* sig ikke at forlænge livet



Detalje. Georgina har trukket lagenet af baren og afsløret Elskerens dampende brune krop.



ved at ernære, men at kon-
demne livet. (Lawrence,
1997:187).

I Arkitektens Mave opsluges
den konsumerende Kracklite
af arkitekturen. Ved at ac-
ceptere Michael i sin mund
og dermed fuldføre hele det
allegoriske strejftog gennem
mad som sex, mad som menne-
skeligt forfald, mad som
død, konsumerer Spica også
sin fremtid.

Dette kapitel handler så-
ledes om madens og rummets
associationsfelt eller meta-
forer. Der er ingen tvivl
om, at ud fra en umiddelbar
betragtning handler filmene
om mad, kroppen og rummet,
men det interessante ved
hver film er den måde,
hvorpå maden forvaltes, samt
den katalyseringsmekanisme,
maden har i relation til de
øvrige elementer i filmene.
Greenaways udnyttelse af det
mytologiske stof er udog-
matisk, hans manipulerende
omgang med myten kan betrag-
tes analogt med Blixens for-
fatterskab. Hos begge tema-
tiseres dette i en tankevæk-
kende, ofte plausibel og
overrumplende facon.
Film fremkalder undertiden

stærke følelsesmæssige op-
levelser, følelser hvormed
vor krop og hjerne udtrykker
vore værdier og interesser.
Sagt med andre ord, sådanne
følelser motiverer med stor
styrke vore handlinger og
har dermed indflydelse på
vore kognitive handlinger,
som både måltidet og rummet
er en del af.

Madens påtrængende væren er
ikke begrænset til en be-
skæftigelse, som alene er af
fysiologisk art for de med-
virkende. Og heller ikke
blot til et spørgsmål om, at
maden tilskrives en film-
æstetisk merværdi. Madens
væsen og væren trækker langt
dybere rødder, for det viser
sig, at maden anvendes i
magtspil, intriger og gene-
relt som led i en livsopret-
holdelseskamp, som ikke har
at gøre med et basalt fysio-
logisk fødebehov. (Lodberg
Olsen, 1997:37).

Der er ikke tale om, at
filmens univers foregår på
madens eget niveau, det vil
sige ud fra en vurdering af
maden på dens egne smagssan-
selige præmisser. I stedet
drejer det sig i vidt omfang
om madens symbolske værdi og
nærmere betegnet de sociale

Den sidste mundfuld
Spica indtager,
bringer filmens ud-
forskning af maden som
metafor tilbage til
sit udgangspunkt.



Kokken på besøg i Elskerens bibliotek, hvor farverne brunt og blåt står for tankens smagfulde indpakning - bøgerne - og tankens ubundne frihed - himlen.

og psykologiske strukturer, der ligger hinsides madens fysiologiske funktion. Denne etablering og valorisering af maden er undersøgt i kapitel 2, "den gastronomiske og arkitektoniske analogi". Ligeledes er dér summarisk opregnet det strukturalistiske forhold, mad kan tænkes ind i. De to film handler på hver sit plan om modsætningerne mellem den barokke forvrængning og den klassiske harmoni. Det sidste markeres i Blixens fortælling ved den klassiske idealfremstilling af mennesket og proportio-

nernes samklang med overfladens harmoni, men som påpeget er der under overfladen tale om en forvrængning.⁴⁵

I Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker er det barokke antræk mixet med det futuristiske. Den overdrevne eksponering af attituder, som man oplever i sprogbrug og temperament hos Spica, går igen på billedsidens konglomerat af barokke og futuristiske stiltræk igen hele filmen.⁴⁶

Filmen forsøger ikke en historisk steds- eller tidsfæstelse ved barokken, men markerer klart sit nutidige islæt, mest iøjnefaldende ved Gaultiers beklædning, scenografien og de moderne biler. Fremtid og fortid indgår således i en syntese, som skaber en form for "ingen" tid eller "al" tid. Den øvrige barokke stil sætter endvidere også sit præg på dyrkelsen af den overdådige, mættede og farvefyldte overflade.⁴⁷

Greenaway ekscerserer en manieristisk, "forziiret" stil, hvori billederne snarere vil betyde end repræsentere. En verden, hvor virkeligheden er magisk, men det konkrete en abstraktion, hvad der også er tilfældet i Babettes verden.⁴⁸

Jeg har endvidere søgt en afdækning af rum og tid med særligt henblik på måltidet og rummets karakter i tiden omkring den franske revolution.

En sådan afsøgning tager udgangspunkt i den påtrængende stilfiksering, filmene gør opmærksom på, og som præger og sætter det rum og den form for tid, hvori kroppen installeres. Kroppen som



Kokken spilles af
Richard Bohringer.

objekt for både det videnskabelige og det kunstneriske blik.

Collins hævder, at gastronomiens normer er forblevet uændrede i to århundreder og er ubestridte. Arkitekturens normer kunne også have været ubestridte, siger han, hvis ikke den romantiske indflydelse gennem to århundreder havde fordærvet dens teoretiske basis og spredt spirerne af sine svækkende kriterier, lige som phylloxeraen, igennem hele den vestlige verden. (Collins, 1998:169).

Collins synspunkt er, som nævnt at sygdommen ganske enkelt er romantikken. Eller sagt med andre ord, det at benægte, at i den største kunst må følelse være underordnet fornuft. I to århundreder er vestlig kunst blevet delt i to modsatte kategorier, som kan beskrives enten som romantisk modsat klassisk, eller følelsesmæssig modsat fornuftsmæssig. Den grundlæggende beskaffenhed ved den omvæltning, som fandt sted i fransk kokekunst i midten af det 18. århundrede, var, at de simple og rent sanselige måder at spise på i romertiden, mid-

delalderen og renæssancen blev rationaliseret.

(Collins, 1998:170).

Collins benytter i sin argumentation Brillat-Savarins definition på gastronomi.

"Gastronomien er den logisk opbyggede og ordnede Viden om alt, hvad der har Berøring med Mennesket i hans Egenskab af et levende Væsen, der tager Næring til sig". (Brillat-Savarin, 1986:79).

For Collins betyder dette det rationelle kendskab til alt det, der relaterer sig til mennesket. Han tolker Brillat-Savarin således, at det er intelligente personer, der sætter pris på ypperlig mad, fordi alle andre ikke er i stand til at gennemløbe en måltidets sekvens, som indeholder værdsættelse og vurdering.

(Collins, 1998:170).

Jeg vil tillade mig at betragte Collins' synspunkt som en hermeneutisk klassiker. Et synspunkt der er i overensstemmelse med den teori, at menneskets bevidsthed om proportionernes skønhed alene skyldes en mental *association* til sammenhængen mellem *form* og *funktion*, og at værdsættelsen af en bygnings skønhed

"Le Pâtissier royal parisien" af Marie-Antoine Carême, 1815.

alene skyldes de stimuli, som gives menneskets fantasi, når det drejer sig om gotisk og græsk renæssance eller den klassiske formgivning gennem fremmaningen af middelalderens, Grækenlands eller Roms tabte storhed. (Collins, 1998:170).

Greenaways spektakler er umådeholdne. I hans iscenesættelser, i denne barokke overdådighed i flamboyante farver, draperier og ornamenter, gendannes på rundhåndet vis hele kunsthistorien og den finere kokekunst.

Hos Babette er appetittens civilisation blevet udtryk for en ganske bestemt kulinarisk stil, der synes at kunne føres direkte til det 19. århundredes største kulinariske mester Marie-Antoine Carême.

Carême, der var empirekøkkets romantiske pol, den store iscenesætter.

Iscenesættelsen af måltidet er jo netop det, Blixen foretager gennem Babette. Iscenesættelsen er transformationens konkrete udtryk i form af et overdådigt måltid eller en utrolig fortalt historie, siger forsker ved Danmarks Pædagogiske Universitet, Helle Brønnum Carlsen. (Brønnum Carlsen, :143).

"De kunne finde hende i Køkkenet med begge Albuer paa Bordet og Ansigtet mellem Hænderne, tabt for Omverdenen i Studiet af en tyk, sort bog ...". (Dinesen, 1952:26).

Brønnum Carlsen mener, at Babette rent gastronomisk med al tydelighed har hentet sin kunnen i denne ekstravagerende madkunstner, Carêmes imponerende fem-



bindsværk "l'Art de la cuisine au XIX'e siècle" fra 1833. Den store sorte bog. (Brønnum Carlsen, :144). Som Carême arbejder Babette betingelsesløst. For ham betød penge intet, kun hans kunst var vigtig. Brønnum Carlsen påpeger, at parallellen til Babette som talefører for et overordnet og vigtigt budskab er tydelig. Da Carême i øvrigt dannede ideologisk skole såvel som kulinarisk forbillede for kokke generelt i Frankrig i det 19. århundrede, er det uundgåeligt, at Babette som en af Paris' dygtigste køkkenchefer ikke skulle arbejde med denne mester som forbillede.

Modsætningen var så restauratøren Beauvilliers, der repræsenterede den klassiske pol og gik imod Carêmes skueretter, der krævede dyre ingredienser og omhyggelig forberedelse. Beauvilliers mente, at kokken ikke skulle



behage øjet, men ganen, og udviklede et sikkert og velbalanceret køkken, der ville tilfredsstille den store kundekreds af borgere, der gang på gang kom igen og fik, hvad de forventede. (Brønnum Carlsen, :144).

Til trods for den noget tekniske videnskab forblev Carême dog som grundlæggeren af den skole blandt franske kokke, der betragtede madlavning som kunst.

Den anden retning gjorde madlavning til videnskab og fik et forbillede i Brillat-Savarin, men også Beauvilliers og la Reynière tilhørte denne videnskabelige, positivistiske skole.

Det er den første af disse skoler, den romantiske, Blixen lader Babette være præget af. Ikke blot er måltidet hos Blixen en metafor for kunsten i det hele taget. Frembringeren af dette måltid er af den samme overbevisning som Carême, at et måltid burde være et kunst-

værk. (Brønnum Carlsen, :145).

For Babette er det af mindre betydning, hvem hun har serveret for; skabelsen af måltidet var målet i sig selv. Hun har kendt de store personligheder i Paris, som kom på Café Anglais, deriblandt hertuger, prinser og den general Galliffet, som Loewenhielm havde citeret i sin lovprisning af Babette, og som brutalt nedkæmpede kommunarderne og dermed var ansvarlig for Babettes mands og søns død.

De var onde, ubarmhjertige mænd, indrømmede Babette; men de var hendes. "... disse Mennesker tilhørte mig, de var mine. De var opdraget og uddannet ... til at forstå, hvor stor Kunstner jeg er". (Dinesen, 1952:62).

Babette havde spenderet sine sidste franc på et mindemåltid. Et måltid hun ikke kun tilberedte for at fejre pastorens hundredeårsdag, men, viste det sig, også til minde om det aristokrati som udviklede den udsøgte og forfinede smag, som kunne værdsætte hendes kunst. Et aristokrati, der samtidigt henrettede hendes familie. (Korsmeyer, 1999:210).

Det er et syn på kunsten, som er stærkt romantisk: kunsten og det kreative genius befinder sig på et plan, som er mere ophøjet og ædelt end dagligdagen og dens lidelser. Og på sin vis endnu mere barokt end Greenaways.

Jeg vil benytte Emil Kaufmanns bog "*Von Ledoux bis Le Corbusier - Ursprung und Entwicklung der Autonomien Architektur*" fra 1933 til at opsummere. Her

Katalog fra udstillingen "*À table au XIX^e siècle*" på Gare d'Orsay museet i Paris, 4. december 2001 til 3. marts 2002.

fremfører Kaufmann tesen, at der i tiden omkring den franske revolution skete et brud i arkitekturen og rumdannelsen, som fik betydning for arkitekturens videre udvikling.⁴⁹

En arkitektur, hvor nye principper for den rumlige gestaltning træder frem, som bryder med renæssancenbarokkens heteronome gestaltungsprincip - *der barocke Verband* - hvor den arkitektoniske formdannelse blev afledt af noget uden for arkitekturen selv. (Bek m.fl., 1997:234).

Som eksempel på en sådan heteronom gestaltning i barokken nævner Kaufmann antropomorfiseringen af arkitekturen, hvor de enkelte elementer og kompositoriske principper sammenlignes med kroppens dele og organiske fremtræden.

Et andet eksempel på heteronomi er afspejlingen af samtidens sociale differentiering i de arkitektoniske idealer. Ligesom man i den feudale samfundsstruktur ikke opfattede mennesket som

et individ, et politisk subjekt, så kunne man heller ikke i kunsten se de partikulære elementer, som eksempelvis et arkitektonisk værk består af. Den antropomorfe omtolkning og hierakisering af bygningens enkelte dele er ifølge Kaufmann alt sammen principper, som er fremmede for arkitekturen, men som den ikke desto mindre er underlagt.

Konkret udmøntede dette sig i en byggepraksis, hvor de enkelte dele voksede sammen og mistede deres selvstændighed. En arkitektur, der satte et æstetisk ideal, hvor alle delene subsumeredes en overordnet kunstforståelse, der fik de enkelte dele til at forsvinde i værket. (Bek m.fl., 1997:234) Bruddet, som Kaufmann mener at identificere i Ledoux og Boullées værker, består i, at de enkelte dele her i langt højere grad får lov til at fremstå som selvstændige, afrundede entiteter, der ikke forsvinder i helheden.

Her kan lægges til og trækkes fra, uden at værket opløses, og helheden spoleres. Delene skal stadig samlet set udgøre en helhed i værket, men de kan også fremstå selvstændigt.

Denne kompositions måde, der er karakteriseret ved, at delene er indbyrdes lige stillede - i og med de træder i karakter som selvstændige og individuelle - betegner Kaufmann som *pavillon-systemet*. Den står i modsætning til *der barocke Verband*, hvor delene forsvandt i den organiske, betingede og hierarkiserede opfattelse af bygningen. (Bek m.fl., 1997:234)

Mennell har påpeget, at

"L'Asperge", Édouard Manet, 1880. Musée d'Orsay, Paris.



Carêmes køkken til dels afspejlede den økonomiske transformation i Europa. Hans kogekunst havde en mangesidig struktur og karakteristisk var, at råvarerne skulle reduceres eller ekstraheres. Det er her vigtigt at understrege, at resultatet ikke var en blanding af smagsnuancer, men tværtimod isolerede smagsnuancer sat i relief. (Mennell, 1985:148).

Lad mig forfølge denne idé. *"Hvis jeg skulle designe en grøntsag, da ville det blive en asparagus"*. (Petersen, 1990:8).⁵⁰

For at ophøje en asparagus til kunst skal man være franskmænd. Eller maler. Er man som Manet begge dele, kan det slet ikke gå galt, og hans berømte *nature morte "L'Asperge"* fra 1880 taler da også sit tydelige sprog med overbevisning.⁵¹

Denne asparagus, én af kunsthistoriens mest kendte af slagsen, var dog i det tidlige forår 2002 midlertidigt flyttet fra sin faste plads i Gare d'Orsay museets stueetage for at indgå i udstillingen *"À table au XIX^e siècle"*.

En usædvanlig smuk udstilling der var indrettet i de rum som oprindeligt var udelejet til fester, dengang Orsay stadig var både banegård og banegårdshotel. Og som skildrede maden og måltidet ved sidste århundredes spæde begyndelse. En tid, der vitterligt gjorde maden til en kunstart, og en tid hvor gastronomers opfindsomhed var enorm.⁵²

Ikke alene gjaldt det om at udvikle og sublimere de eksisterende retter, det gjaldt også om at finde på

nye. Snart gav, som jeg vil beskrive det, industrialiseringen helt nye muligheder for at få fat i ukendte eller sjældne råvarer takket være tog, dampskib og moderne produktionsformer.

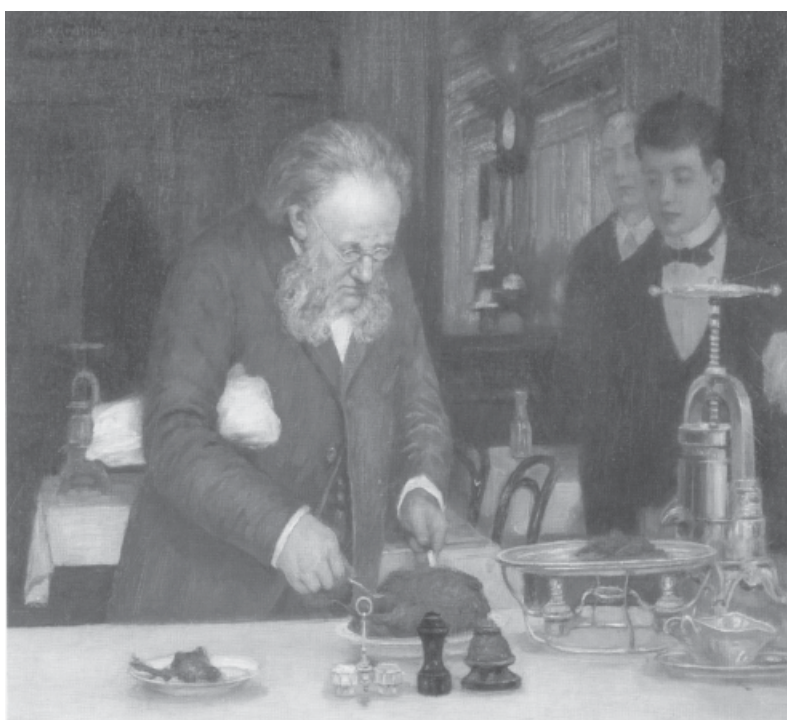
(Lyngby Olsen, 2002:9).

Måltidet tog mere og mere form af et teaterstykke, der opførtes på bestemte klokkeslæt, hvor kokken eller værten var iscenesætteren, restauranten eller spise-stuen scenen, tilbehøret og menuerne rekvisitterne.

I dette relief vil jeg derfor lade én af de mest indbydende afdelinger på udstillingen, hvor der er indrettet interiører fra epokens store restauranter, danne ramme om afslutningen på dette afsnit.

Af Café Riches, Café Anglais og La Tour d'Argent har kun sidstnævnte overlevet, og her kan man stadig spise den dag i dag på øverste etage i en smuk lys hjørnebygning med udsigt over Seinen og ryggen af Notre Dame-kate-

Billedet, *"Frédéric découpant un canard au restaurant La Tour d'Argent"* af ukendt maler, var udstillet på *"À table au XIX^e siècle"* på Gare d'Orsay museet i Paris, fra 4. december 2001 til 3. marts 2002, (cat. 81). Det var først efter 1890, at Tour d'Argent opnåede den prestige, den stadigvæk har, med den berømte Frédéric, der først var maitre d'hôtel og derefter direktør.





Georgina fortærer med stor akkurateesse en asparges. Som etiketten byder spiser hun den med fingrene.

dralen.⁵³

I ét af de første måltider i Kokken, Tyven, hans Kone og hendes Elsker kæmper Spica og hans mænd med at spise asparges, som ifølge etiketten skal spises med fingrene. Georgina derimod nyder sine med stor akkurateesse. Hun, som den asparges hun fortærer, udgør en æstetisk nydelse. På samme vis som Generalens udsøgte manerer, der viser menigheden vejen i de for dem umåde mange og ukendte bordskikke.

Som modpol til den barokke overdådighed af udstyr, retter, kokkereren og fortærringer, der er i filmene, og ikke mindst til deres kannibalistiske kollision, vil jeg indtage aspargesen i de endnu eksisterende fragmenter fra Café Anglais, der

findes på Tour d'Argent. Og lade maden, litteraturen og arkitekturen udgøre et hele.

Dog vover jeg at knytte en kommentar. På udstillingen "*À table au XIX'e siècle*" var der ved siden af Manets berømte maleri opstillet en kæpeasparges. Opbevaret i et glas med formaldehyd, helt tilbage fra 1889, stod den som svulstig tour de force af profanering og frembragte en vis "furore". Som en fejende barok gestus blev aspargesen, der i lang tid kun blev spist af de aristokratiske kendere, i de følgende århundreder en helt almindelig grøntsag i bourgeoisiets køkken.

Vi kan forlade måltidet mættet fysisk som åndeligt.

Noter

1. Isak Dinesen er synonym med forfatteren Karen Blixen, som skrev novellen "*Babettes Gæstebud*" i 1950. Her er benyttet udgaven fra 1952, oversat fra engelsk af Jørgen Claudi.
2. Begrebet "Stilleben" dukkede ikke op før i midten af det 17. århundrede. Den hollandske afledte terminus "Stilleven" betød oprindeligt ikke andet end ubevægelig model. (Schneider, 1990:7). Typisk er det malerier af opstillede ting, nature morte. Inden for genren findes der en gruppe af billeder, som går under betegnelsen "ontbijtjes". Ordet er hollandsk og betyder egentlig "morgenmad", men der er her tale om fremstillinger af mange forskellige slags måltider. Disse madvarerstillere forbinder et element af kropslighed og fortæring med det traditionelle Vanitas motivs enhed af forgængelighed og forfængelighed. (Engberg, 2000:228).
3. Måltidets sociale sammenhængskraft var ikke uden betydning for de skyttelav og borgerbevæbninger, der skulle beskytte den hollandske identitet efter opstanden mod Spanien. (Thau og Troelsen, 1995:161).
4. Tallet 9, her 9 dage, er sammenfaldende med de 9 måneder "*Arkitektens Mave*" forløber over.
5. Novellen består af 12 små kapitler. De første 9 giver baggrunden for at forstå den historie eller anekdote, som har givet fortællingen navn: "*Babettes Gæstebud*". Dette gæstebud er den egentlige begivenhed i fortællingen. (Engberg, 2000:221).
6. Imidlertid takkede "*Saturday Evening Post*" nej til novellen, og i 1950 blev fortællingen trykt i "*Ladies' Home Journal*". (Hansen, 1998:89).
7. Babette spilles overbevisende af den franske skuespillerinde Stephane Audran. Hendes kostumer er skabt af Karl Lagerfeldt.
8. Karen Blixen blev født d. 17. april 1885. Det er næppe nogen tilfældighed, at det er dette år, Babette vinder i lotteriet.
9. Pressemæssigt har filmen fået umådelig opmærksomhed. Naturligvis fordi den vandt en Oscar som bedste udenlandske film i 1988. Men også fordi dens spektakularitet er knyttet til mad, til det at skue retter. En stor del af de sekundære tekster, som omgiver filmen, handler om måltiderne i filmen, hvilket naturligvis ikke vil sige klipfiske og øllebrøden, men Babettes måltid. Ligesåvel som mad går igen som metafor i en del af anmeldelserne. (Jerslev, 1991:65).
10. Den afsluttende scenes kunstneriske credo har ikke nær samme udråbstegnets og klimaksets karakter som i novellen. (Jerslev, 1991:69). Uden af foregribe handlingen vil jeg nævne, at da Babette overfor søstrene i slutscenen fremfører "... jeg er en stor kunstner ...", husker Filippa, at hun havde "... engang før, for længe siden, hørt om Café Anglais ...". Hun minder Babette om, at det var den samme general, hun serverede for, som dræbte hendes mand og søn. (Dinesen, 1952:60-61). Se også side 21. Axel mildner aspektet i den afsluttende del af fortællingen, og filmen udelader disse egentlig rystende anmærkninger. Men Blixens egen slutning er lærerig, når man tænker over denne måltidets fortælling, for den hindrer os i at bevæge os alt for let fra festmåltidets skønhed. Synet på kunsten er stærkt romantisk. Kunsten og det kreative genius befinder sig på et plan, som er mere ophøjet end dagligdagen og dens lidelser. (Korsmeyer, 1999:210).
11. I Gautiers kreationer sammenkædes historiske stilarter eller forskellige stilverdner indenfor samme kultur. Eksempelvis konserverdåsesmykkerne, skabt af dåser til ærter, andre grøntsager og frugt i "*High Tech*" 1980, eller kønsroller "*And God Created Man*" med kjoler for mænd i 1986. (McDowell, 2000:86). Helt åbent overdrev han den klassiske elegance i kollektionen "*Borgerskabets fastholdte charme*" fra

1986. Ofte spiller han i sine kollektioner tøj ud mod omverden, ud mod hinanden, idet han lancerer mode i en serie afslørende åbenbaringer. Og ofte anvender han en smagløshed i sine kollektion, som ophøjer det personlige til norm og derigennem de-troniserer begge dele.

Det unikke plagiat er gennem en let betydningsfor-skydning forvandlet til en personlig individualisme. Gaden er en iscenesætning, og iscenesætteren er beskueren. (Sandqvist, 1989:33).

12. I forbindelse med filmens danske premiere i august 1988 interviewedes den gastronomiske kunstner, kokken Jan Pedersen, ofte om sit arbejde med maden til Babettes middag. Hvad og hvorfor han har ændret på Blixens menu, og om hvilke årgange champagne og vine han serverer til måltidet i dag. Her er taget udgangspunkt i Inger-Lise Klausens artikel "*Babettes menu anno 1987*" i Jyllands-Posten, 28.7.1987.

13. "*Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker*" betragtes af flere som en kritik af Margaret Thatchers økonomiske politik og filosofi. Filmen er en af flere bemærkelsesværdige film fra perioden, som genopliver gangstergenren som metafor. I særdeleshed på den rå kapitalisme, som den konservative regering i England gjorde sig til talsmand for gennem hele denne tiårsperiode.

Som reaktion herpå genopfandt britiske filmskabere igennem 1980'erne gangstergenren for derigennem at tage fat på spørgsmål, som var centrale for Thatcher-perioden. (Lawrence, 1997:166).

14. Biblioteket, med søjler som værdighedsmarkører, er som nævnt holdt i læderindbindingens gul-brune farve. Det fremgår, at Michael med forkærlighed læser om den franske revolution, en periode Greenaway gentagne gange hentyder til som eksempel på den tynde membran mellem civilisation og barbari, orden og kaos.

Den vidtdrevne rationalitetsdyrkelse er hele tiden i fare for at slå om i vild irrationalitet, som det også sker med Kracklites udstilling af den franske revolutionsarkitekt Boullée i "*Arkitektens Mave*". (Thau og Troelsen, 1995:164).

I Kokken, Tyven, Hans Kone og Hendes Elsker er der mange finter til den franske revolution, således siger Spica: "... *The French Revolution was easier to swallow than Napoleon? Napoleon was a prat - he wasted everything - threw everything away*".

Napoleon er egentlig et billede på Spica selv, og blot én af de storpolitikere Spica åbenbart sammenligner sig med. "... *He was keen on Seafood. Oysters Florentine was his favourite dish. Churchill's favourite dish was seafood. It's amazing isn't it how great generals liked seafood. What did Julius Caesar like? Or Hitler? Hitler liked clams. And Mussolini liked squids*". (Greenaway, 1989:80).

Elskeren, spillet af Alan Howard, tvangsfodres med sin yndlingslitteratur fra den franske revolution.





Gaflen er normalt et redskab til kultiveret transport af fødevarer til dens rette station, munden, men her, hvor Spica stikker den i kinden på Patricia, bliver den ekstremt malplaceret, en grotesk korporlig gestus.

15. Kokken Richard spørger Georgina, da hun dagen efter den brutale likvidering af Michael kommer for at bede ham stege sin elskede, hvad Michaels yndlingslitteratur var, og hun svarer: "*The French Revolution by Pascal Astruc-Latelle*". Denne dialog giver anledning til, at også Richard nævner sin ynglingsbog. "*French Cuisine. By Guillaume Rosart*". Georgina udspørger ham om bogens indhold og vil sluttelig vide: "*Does it mention cannibalism?*", hvilket Richard må indrømme.

Efter først at have spurgt til, hvor stor køkkenets største ovn er, spørger hun: "*Could you cook him?* ...". (Greenaway, 1989:84).

I Ali-Babs "*Gastronomie pratique*" fra 1907, i afsnittet "*Gastronomien gennem tiderne*", knytter forfatteren denne bemærkning til menneskeæderi, "... efter al Sandsynlighed af Lækkersult, at Mennesket er blevet Menneskeæder ...". (Bab, 1944:23).

16. "*Try the cock Albert. It's a delicacy. And you know where it's been*", siger Georgina til Spica. (Greenaway, 1989:92).

Rystet prøver Albert at tage sine ord i sig igen, som er gjort legemlige og dermed håndgribelige foran ham. Han kaster op for første gang.

Idet kameraet kredser om Georgina og Albert og den døde Michael imellem dem, ansporer Georgina Spica i et sprog og med manerer, han aldrig kunne opnå, "*Bon appetit*". (Greenaway, 1989:92).

Han ser fortumlet og desorienteret ud. "*It's French*". Albert prøver igen, idet han fører gaflen til munden for at smage asken af sin sejr. (Lawrence, 1997:186).

17. De højloftede "fabriksagtige" rum blev i slutningen af 1980'erne udgangspunkt for blandt andet designeren Terence Conran i flere af hans indretninger af fashionable restauranter med synligt køkken. Også restauranten "*The River Café*" i London, hvor Sir Richard Rogers kone Ruth Rogers præsiderer, er et fabriksagtigt rum.

18. Den spartanskhed, søstrenes køkken har haft, er borte. "*Babette sad på Huggeblokken, omgivet af flere sorte og snavsede Gryder og Pander, end Søstrene nogensinde før i deres Liv havde set ...*". (Dinesen, 1952:57).

19. Babettes forstørres ved mytologiens kraft, hun får sandsigersken Pythia i ryggen og dermed dennes befalende, Apollon, de skønne kunstners gud og musernes fører. Nu indvarsles sandhedens time, som er den, hvori Babette udfolder hele sin kunst i sit gæstebud.

Frantz Leander Hansen mener, at henvisningen til Apollon er valgt, fordi han på én gang var gud for orden og fred og for sygdom og død. Han forenede med andre ord livet i alle dets skikkelser i modsætning til den kristne dualisme, der præger provstehjemmet. (Hansen, 1998:107).

20. I novellen beskrives, hvorledes Babette på mystisk vis har opsnuset en kokkedreng fra et skib i havnen, og som nu går hende til hånde i køkkenet og senere opvarter ved bordet. "... den mørke

Kvinde og den rødhaarede Dreng havde nu – som en Heks med sin tjenende Aand – ...". (Dinesen, 1952:38).

21. Ifølge Thomas Aquinas hekseteori i "*Summa Theologica*" fra 1200-tallet er heksen djævelens yngel. Djævelen forvandler sig til en dæmon og derfra igen til en kvinde, som om natten fravrister manden sæden, når hun rider ham som en mare; derefter forvandler dæmonen sig til en mand, som overfører sæden til en kvinde – og afkommet er en heks. Hvorved, ifølge Thomas Aquinas, det onde kommer ind i verden. (Hansen, 1998:117).

22. Greenaway opponerer mod amerikanske Hollywood film. Se også note 4 i fortællingen "*Revolutionsarkitektur*".

23. Når Spica stikker en gaffel i kinden på Patricia, er denne handling derfor også meget betegnende for den generelle malplacering af alt, hvad der traditionelt forbinder krop med mad.

Gaflen er normalt et redskab til kultiveret transport af fødevarer til dens rette station, munden, men her bliver den ekstremt malplaceret, en grotesk korporlig gestus.

For munden er det centrale organ og bindeled mellem den fysiske krop og maden, men her konfliktuerer de drabeligt. (Lodberg Olsen, 1997:45).

24. Café Anglais blev grundlagt 1802 på Boulevard des Italiens i Paris. Cafén var opkaldt til ære for freden ved Amiens, der netop var underskrevet, og som enhver håbede ville markere starten på en lang periode med fred med England.

I starten blev stedet frekventeret af kuske og tjenestefolk, der fik serveret English Breakfast, men i 1822 gjorde dets nye ejer, Paul Chevreuil, det til en fashionable restaurant, berømt for sine stegte og grillede retter. Og blev ifølge Véron "*stedet i Paris, hvor man spiser bedst*". Imidlertid var det med ankomsten af Adolphe Dugléré, at Café Anglais opnåede et højt gastronomisk omdømme. Nu kom klientellet fra finansverden og det parisiske jetset.

Huset blev ødelagt i 1913, men dets kælder og træpanelerne fra "*Grand Seize*" perioden blev købt af André Terrail, ejeren af Tour d'Argent, der giftede sig med datteren af den sidste ejer af Café Anglais. (Larousse, 1984:171).

25. Frantz Leander Hansen drager en parallel ved at forestille sig, at man i 14 år havde sat Maria Callas til udelukkende at synge litanier. (Hansen, 1998:103).

Babette viser i det hele taget en usædvanlig assimilationsevne. Hun overtager med stor professionalisme hele husholdningen, og til søstrenes udelte tilfredshed formår hun at få de sparsomme midler til at strække længere, end de selv har været i stand til. (Engberg, 2000:224).

"Men inden en Uge lavede hun Klipfisk og øllebrød saa godt som nogen, der var født og opvokset i Berlevaag". (Dinesen, 1952:23).

26. Fortælleren kan trods alt ikke dy sig for at plante en hentydning til den blodige borgerkrig, der udspiller sig uden for madtemplets mure, en klassekamp hvor Babette indtager rollen som fjenden. Men som kunstner står hun i en højere sags tjeneste; kunsten lader sig ikke bremse af smålige hensyn. (Engberg, 2000:220).

27. Café Anglais, som billede på det ægte franske, er ikke tilfældigt valgt, for Paris og Frankrig havde særlig betydning for Karen Blixen. (Hansen, 1998:108).

I et brev til sin søster Ellen Dahl skriver hun en ode til Paris, "... alt dér bliver Harmoni; de kan optage alle Livets forskellige Elementer og samle dem til ét i Skønhed. Alt, som hos de ufuldkomnere Naturer staar som Modsætninger: Legeme og Aand, Natur og Ideal, Teori og Praksis, Kunst og Liv, Liv og Død – klinger dér sammen i den dejligste Akkord ...". Fra Karen Blixens "*Breve fra Afrika 1914-31*", København 1978, s. 86.

28. I sin bog "*Billedets Ekko*" fremhæver cand. phil. Charlotte Engberg, at de dermed alle føres over i en anden verden. (Engberg, 2000:230).

29. De tolv "nadværgæster" oplever for en stund befrielsen og syndsforladelsen ved at leve et helt liv, men det tragiske består i, at det aldrig

bliver dem bevidst. Alle har oplevet et mirakel, men uden at forstå hvad de har taget del i. Af samme grund har de også senere svært ved at huske det. (Engberg, 2000:231).

"Hvad der hændte senere paa Aftenen skal ikke fortælles her, for ingen af Selskabet havde siden nogen helt klar erindring derom. ... Tiden eksisterede ikke ...". (Dinesen, 1952:54).

30. "General Loewenhielm, der nærede en vis Mistanke til vinen her i Huset, nippede forsigtigt til sit Glas. Det gav et Sæt i ham – han holdt Glasset først op til Næsen og saa til Øjnene og satte det saa fra sig, forbløffet og forvirret. Saare mærkværdigt! tænkte han. Amontillado! Og den bedste Amontillado jeg nogensinde har drukket! For at prøve sine Sanser tog han efter et Øjebliks Betænkning en forsigtig Skefuld af Suppen – tog endnu en og lagde Skeen fra sig. Højst mærkværdigt! sagde han til sig selv. Dette er jo afgjort ægte Skildpaddesuppe – og hvilken Skildpaddesuppe – Han blev grebet af en forunderlig Panik og tømte sit Glas". (Dinesen, 1952:47).

Loewenhielm kender ikke til menighedens løfte, han er helt perplex over den træghed, de øvrige spisende griber det ekstravagante måltid an på. Han kan ikke fremkalde kommentarer eller bemærkninger om maden eller lovprisning af vinen. Ret efter ret giver ham nydelse, og ingen andre udtrykker nydelse. (Korsmeyer, 1999:206).

31. Spicas vold accelererer drastisk. Efter for-gæves at have prøvet på at finde Michael og Georgina tvinger han drengen Pup til at spise sine frakkeknapper for derefter at gøre metaforen bogstavelig ved at skære drengens navle ud. Selv Spicas mænd protesterer, en af dem kaster op i et hjørne. Hans mænd begynder at svigte ham, og tingene går ud a kontrol. (Greenaway, 1989:74).

32. Babettes alkymi fuldender, hvad den afdøde præsts prædiken ikke havde kunnet opnå: dannelse af en menighed og en følelse af Guds tilstedeværelse. Men det er ikke længere en frygtssom og selvfor-nægtende bestræbelse. Bare glæden ved den mad, der var spist, og den vin, der var drukket, havde løst al den frygt, som havde bundet dem til selvished. (Korsmeyer, 1999:207).

I virkeligheden var de fælles om en næsten mystisk oplevelse under den diskrete, men subtile sammen-blanding af beruselse og kærlighed: De vidste blot, "... Stuen laa badet i et himmelsk lys, der ligesom udgik fra en hel Række Glorier. ... Tiden eksisterede ikke". (Dinesen, 1952:54).

33. Vi er klar over, hvordan hun som køkkenchef på Café Anglais var i stand til at forvandle et måltid til en kærlighedsaffære. Det er den samme slags måltid, hun udsætter de intetanende gæster for. Under hendes måltid løber tiden sammen med evigheden, legeme og ånd, jord og himmel, kunst og liv smelter sammen. (Engberg, 2000:233).

34. Kristendommens stempel, som i denne historie er skildret særdeles skånselsløst, anser her alle former for glæder som opfordringer til syndighed. At kroppen er af ringe betydning sammenlignet med det evige liv, der venter den fromme sjæl. Det barske dæmpes af fortællingens milde komik og ved præsentationen af de medvirkende, som folk med gode intentioner og dydige bestræbelser. Dog understreger kontrasten mellem det daglige måltid, øllebrød og klipfisk, og det måltid Babette skaber, netop, hvor snævre og kompromisløse disse kyske folks vaner er. (Korsmeyer, 1999:207).

35. Spica indleder sekvensen med at sige: "what you've got to realise is that a clever cook puts unlikely things together – duck and oranges, for example, or pineapple and ham". Og konkluderer "...it's called 'artistry'". (Greenaway, 1989:23).

36. I novellens slutning kommer Martine gysende til at tænke på, hvad en ven af hendes far, der havde været missionær i Afrika, havde fortalt. Han havde frelst en negerkonges yndlingskones liv, hvorefter han blev budt på et festmåltid. Senere erfarer han, at hvad han dér "havde nydt var et af Kongens smaa, fede Børnebørn, tilberedt til Ære for den store kristne Medicinmand". (Dinesen, 1952:59).

37. Fremmedartede ingredienser og vine udgør et faremoment for de puritanske søstre. Martine bliver lammet, da hun ser en trillebør med flasker i

køkkenet. "Hvad er der i denne Flaske, Babette?" spørger hun med svag stemme. "Det er da vel ikke Vin?". "Vin, Madame?" råbte Babette. "Nej, Madame! Det er Clos Vougeot 1846". Martine havde aldrig hørt, at vine kunne have navne, og blev bragt til tavshed. (Dinesen, 1952:34).



38. vagtel i sarkofag var et problem rent filmtek-nisk. Jan Pedersen har forklaret, at retten bestod af en vagtel i en såkaldt sarkofag – en lille kiste – der i Blixens novelle var lavet af en mørk svine-fars med trøfler.

På film ville det imidlertid være vanskeligt at se, at det, skuespillerne var i færd med at indtage, rent faktisk var en lille indbagt fugl. Retten vil-le på grund af den manglende kontrast mellem fug-lens og sarkofagens farver komme til at fremstå som en ensartet, mørk masse.

Den dynamiske kokkeduo, der skabte filmens måltid, Gericke og Pedersen, løste problemet ved at lave kisterne af butterdej i stedet for af fars. I mod-sætning til den mørke fars stod dejens lyse farve nemlig i skarp kontrast til den mørke fugl, så selv den mest nærsynede biografgænger ikke kunne være i tvivl om, hvad der foregik på lærredet. (Staalby og Segal, 2000:61).

39. "New York Times Magazine", 16. november 1997, side 149-150.

40. Sarkofagmotivet, er således repræsenteret i alle tre film, idet Kracklite "leger" med at drukne sig selv i et badekar, der giver mindelser om en sarkofag. (Thau og Troelsen, 1995:301).



41. Efter fælles bøn og sang træder de åndeligt støttet ind i et rum, som er forvandlet til lejligheden. I fysisk betydning et overdådigt dækket bord med dækketøj, krystal og porcelæn og mere sølvtøj, end nogen nogensinde tidligere havde set.

Alt har Babette fremskaffet til lejligheden fra Frankrig, fra Limoges stellet "Haviland" med alle dets dele til de store mængder af sølvtøj.

42. Dette gennemgår jeg i kapitel 2, s. 97-102.

43. Det brudstykkeagtige, som er kendetegnende for det anekdotiske, er i denne fortælling til stede i form af en citatmosaik bestående af sentenser fra Salmernes Bog, Don Juan og ved en række Kierkegaard referencer. (Hansen, 1998:95).

I suppekogebogen "Det Flydende univers" af Claus Christensen og Søren Wedderkopp fabulerer forfat-terne over, at "... vi må kende hinanden ...". I den forbindelse refererer de til, at Søren Kierkegaard i august 1847 spiste suppe 29 dage, de to af dagene fik han suppe to gange om dagen.

Alt efter tilbøjelighed og sind, kan man tage Kierkegaards madvaner for ubeslutsomhed eller det modsatte. Det forekommer ikke sandsynligt, siger

Martine spørger med svag stemme: "Det er da vel ikke Vin?". "Vin, Madame?" råbte Babette. "Nej, Madame! Det er Clos Vougeot 1846!". Martine havde aldrig hørt, at vine kunne have navne, og blev bragt til tavshed. (Dinesen, 1952:34).

I "Arkitektens Mave" forsøger Kracklite at begå selvmord ved at drukne sig selv i et badekar, der giver mindelser om en sarkofag.

de, at Kierkegaard i samme periode skrev Enten-Eller. (Christensen og Wedderkopp, 1997:16).

44. I en lidt mere bizar anretning til lørdagens middag på den 3. dag leder kameraet os vej gennem restaurantlokalet lige forbi en opsats, hvor en hel, død svane ligger med forvreden hals som en del af dekorationen.

Svanens symbolik er betegnende for filmens tematik generelt, idet svanen grundlæggende er omspundet af en dobbelthed. Den associeres først og fremmest med alt, hvad der er smukt og dejligt, og opfattes som kærlighedsgudinden Venus' fugl, hvorved den også forbindes med elskov og kødets lyst. (Lodberg Olsen, 1997:40).

45. Eksempelvis til Blixens antiteser mellem pro-vinsen og den store verden, mellem det enkle liv og det verdenserobrende. (Engberg, 2000:233).

46. Spica knytter sine sociale ambitioner til det kulturelle. Uanset at han med sit cockneyengelsk er ude af stand til at udtale retternes rette navne – det franske "*poisson*" bliver angliciseret til "*poison*" – og uanset at gæsterne ved hans faste bord i restaurationslokalet bestemt ikke lever op til borgerkulturen på Hals-billedet bagved. Mest af alt synes filmens perverterede selskab af tyve og alfonser at tage del i en blasfemisk nadver. (Thau og Troelsen, 1995:161).

47. Barokkens fluktuerende af begrebernes indbyrdes relationer kontrasterer eksempelvis klassikkens værdikoblinger af det harmoniske, smukke, gode og behagelige med en accentuering af det deforme, det grimme og det ubehagelige. Filmens lån fra barokken drejer sig især om dyrkelsen af det nytteløse, sanselighedens, overfladens og urenhedens kunst, som vil forbløffe, tryllebinde, chokere og blænde. (Lodberg Olsen, 1997:72).

48. Thau beskriver denne verden i Kokken, Tyven, hans Kone og hendes Elsker som en dårende basar, der i sin overmætning med information, på kanten af selvdestruktion, fremtvinger tilskuerens intellektuelle kapitulation uden nåde eller barmhjertighed. Det værendes eller meningens selvåbenbaring udebliver. Helt konkret, i det kunstneriske univers man beskriver som manierismen, er Greenaways billedverden eksorbitant, siger Thau. Et billedunivers, der ikke er anlagt på efterligning, men på overdrivelse, forstærkning; på elementernes selvynglende, innovative forbindelseslinier og skøre indfald i virtuos samdrægtighed. (Thau og Troelsen, 1995:62).

Thau mener videre, at filmen spiller på en hævdunden kobling mellem filmkonsum og oral indoptagen, forstået således at vi gnasker søde sager, mens vi ser film eller tv. Derfor lægger filmen op til, siger han, at blive gouteret af dem, der har smag for film, der er tilberedt som denne, og som heller ikke viger tilbage for lidt kannibalistisk kogekunst. (Thau og Troelsen, 1995:160).

49. Mest markant opleves dette hos Ledoux og Boullée, hvis projekter Kaufmann ser som en begyndende frigørelse fra den klassiske barokke tradition, som f.eks. Blondel var eksponent for. (Bek m.fl., 1997:234).

50. Paper, udarbejdet af Anna Marie Petersen, nu Fisker, Arkitektskolen i Århus, 1989.

51. "*L'Asperge*" indgår i den permanente samling på Musée d'Orsay i Paris.

52. Ved hjælp af malerier, plakater, fotografier, sølvtøj og brudstykker af interiører fortælles måltidets kulturhistorie i det århundrede, der fulgte efter revolutionen i 1789.

Udstillingen igennem fremstår det tydeligt, at også inden for gastronomien var netop denne begivenhed med til at sætte alvorligt skred i udviklingen. For med monarkiets opløsning blev også aristokratiet kørt ud på et sidespor, og borgerskabet skulle nu fylde den centrale plads i samfundet ud.

Nye normer udvikledes med aftryk i de gamle efterhånden som denne socialklasse vandt fodfæste, og netop måltidet og maden fik afgørende betydning som "social instans". Faktisk tog mange af de normer, der sta-dig er de gældende i dag, form i det 19. århundrede. Som at lade morgenmaden bestå af brød og kaffe, at frokosten spises klokken ét og er lidt fyldigere end middagen, der indtages henad otte. At maden serveres portionsopdelt i stedet for at placere alle de forskellige retter, små som store, på bordet på én gang. (Lyngby Olsen, 2002:9).

53. Café Riches blev grundlagt på Boulevard des Italiens i 1804. I starten et beskedent etablissement, indtil det blev overtaget af Bignon. Med dets marmortrappé og bronzegelændere, dets tapet og gobeliner, fløjls og sølv, blev stedet søgt af teaterfolk og politikere. Personligheder, der blev tiltrukket af de luksuøse omgivelser, af vinen og af maden. Café Riches blev meget skadet under krigen i 1870, men overlevede dog indtil 1916. (Larousse, 1984:174).

La Tour d'Argent er den ældste restaurant i Paris. Grundlagt i 1582, som en kro på Quai de la Tournelle på ruinerne af et slot, bygget af Charles V, hvoraf et tårn består endnu. (Larousse, 1984:1092). Den store Frédéric, der ifølge Jean Cocteau skabte et "*Bayreuth of cookery*" på Tour d'Argent, med sin andepresse, blev efterfulgt af André Terrail, derefter dennes søn, Claude Terrail, der endnu præsiderer på den berømte restaurant. (Larousse, 1984:1093).

Kun Tour d'Argent har overlevet. De øvrige har kun overlevet i litteraturen, men det til gengæld også eftertrykkeligt. Café Anglais, se også note 24, omtales ikke kun i Babettes Gæstebud. Hos de franske samtidsforfattere Zola, Balzac og Flaubert frekventerer hovedpersonerne også gerne nogle af de nævnte etablissement. (Lyngby Olsen, 2002:9).

Den berømte Frédéric, der først var maitre d'hôtel og derefter direktør på Tour d'Argent, opfandt retten "*canard au sang*" og fik den idé at tilskrive et serienummer til hver and, der blev serveret. Traditionen er fortsat, og *canardiers* med hvide forklæder optræder endnu på den smalle scene af *théâtre du canard*, hvor to overdådige presser optager ærespladsen på bordet. I 1982 var registreret nummer 613.000. Her fra en middag sidst i 1980'erne fik vi nummeret 726.376.

Votre Canard N° 726376

(depuis 1980)



Frédéric préparant son célèbre canard

Forme de menu

CARTE POSTALE

LA TOUR D'ARGENT — CLAUDE TERRAIL
13 quai de la Tournelle, Paris-5^e - Tél. (1) 43 54 23 31

Moutiers - Notre-Dame sous de la Tour d'Argent (1957)

3. Fortælling

Pionererne i ingeniørarkitektur, Gustave Eiffel og Auguste Perret er centrale i denne fortælling fra perioden omkring 1750 til 1840, hvor råjern og jernbeton bidrog til at give arkitekturen kendetegn som lethed og transparens. På én gang indtryk af spænding og skrøbelighed i disse pionerværk inden for det industrialiserede byggeri. Roland Barthes essay om Eiffeltårnet skaber grundlag for en strukturel analyse, Eiffeltårnet hvor Maupassant ofte spiste i restauranten, ikke på grund af maden, men for at undgå at se det. Hvorimod Auguste Perret ønskede at benytte vartegnet, der indgår i de detaljer der i rig overflod findes i hans byggeri i rue Rayonard, hvor jeg spiser min frokost.



Ingeniørarkitektur

"En frokost i rue Raynouard
med udsigt til Eiffeltårnet"



Ingeniørarkitektur

En frokost i rue Raynouard med udsigt til
Eiffeltårnet

Maurice Chevalier:

*"Paris, mais c'est la tour Eiffel
Avec sa pointe qui monte au ciel.
Qu'on la trouve laide, qu'on la trouve belle,
Y'a pas d'Paris sans tour Eiffel.
On la débîne, on la charrie,
Pourtant, partout ce n'est qu'un cri:
Paris n's'rait pas Paris sans elle,
Paris, mais c'est la tour Eiffel!"*

Eventyret har altid fascineret mennesket. Ingen vil formentlig bestride, at mange romaner, noveller og digte byder på oplevelser, mysterier og eventyr, som blander sig i, kommenterer, digter videre på og fortolker vores viden om den fysiske verden. Drager os med sine billeder og formsprog, forfører os til at reflektere over og erkende verden på ny, en verden fyldt med sensationer, maskiner, gådefuldhed og noble hædersmænd.

Som alle andre drengerøve elsker jeg Jules Verne og Alexandre Dumas og sætter deres helte umådeligt højt.

Vi er i Paris. Verdensudstillingen i 1889 bød på en sensation. I mange år havde mennesket bygget højere og højere. Bygningerne skulle helst række helt ind i himlen. Her i slutningen af det 19. århundrede, hvor idealerne citius, altius, fortius: hurtigere, højere, stærkere, var fremherskende, skulle højderkorden slås. Drømmen var at bygge et tårn på 1000 fod, cirka 300 meter, et markant symbol på den grænseløse ekspansion. Det syntes umuligt.¹

Byggeriet var ren science fiction. Af Jules Verne'ske dimensioner rejser Eiffeltårnet sig stadig og drager os ind i en svimlende verden med helt andre dimensioner. Et fantastisk bygningsværk, denne "staircase to infinity".² For Le Corbusier rummede Eiffeltårnet: "Fruit of intuition, of science, of faith, daughter of courage and of perseverance". Som et chok sætter bygningsværket sig i bevidstheden på grænsen mellem videnskab og æstetik. Mellem fornuft på den ene side og sansning, fantasi og følelser på den anden side.

Den franske forfatter Jules Verne skrev i det 19. århundrede science fiction romaner, hvor heltene var ingeniører, som kunne overvinde og tæmme naturens kræfter.³

Gustave Eiffel, der virkede i det 19. århundrede i en tid med rivende udvikling, blev kaldt den tids store "jern-troldmand" og har mange synonyme egenskaber med disse helte.

Da den franske regering i 1886 besluttede, at der skulle holdes verdensudstilling i Paris i 1889, besluttede de også at bygge et

1000 fod højt tårn som var-tegn for udstillingen og valgte Eiffels forslag.⁴ Eiffel var da på toppen af sin karriere, en af verdens mest kendte og dygtigste ingeniører. Han opførte udstillingens vartegn, et tårn i en højde man knap kunne forestille sig på den tid, og som de efterfølgende 40 år var det højeste bygningsværk, mennesket nogen sinde havde opført. (Gympel, 1996:76).

Til tidligere udstillinger var der også opført imponerende bygningsværker, men de fleste havde som Crystal Palace en brugsfunktion.⁵ Eiffeltårnets funktion var symbolsk, det var et monument for sammensmeltningen af ingeniørarbejde og bygningskunst. For første gang skulle en stålbygning ikke ligne en bygning af sten eller en bygning fra antikken. Det var en nøgen konstruktion, der fremviste sine nitter og samlinger. Det var et rent industriprodukt i smedejern med en vægt på 7000 tons.

(Korsgaard, 2001:146).⁶ Eiffel sagde om sit værk, at det var tænkt *"to raise to the glory of modern science, and to the greater honor of French industry, an arch of triumph as striking as those that preceding generations had raised to conquerors"*. (Harriss, 1975:19).

Man skal gøre sig klart, at de bygningsværker, der i dag omtales som ingeniørarkitektur, betragtede man i det 19. århundrede ikke som arkitektur. Fra 1750 var det begyndt at blive billigere at producere råjern, og fra slutningen af det 18. århundrede var dampmaskinen så

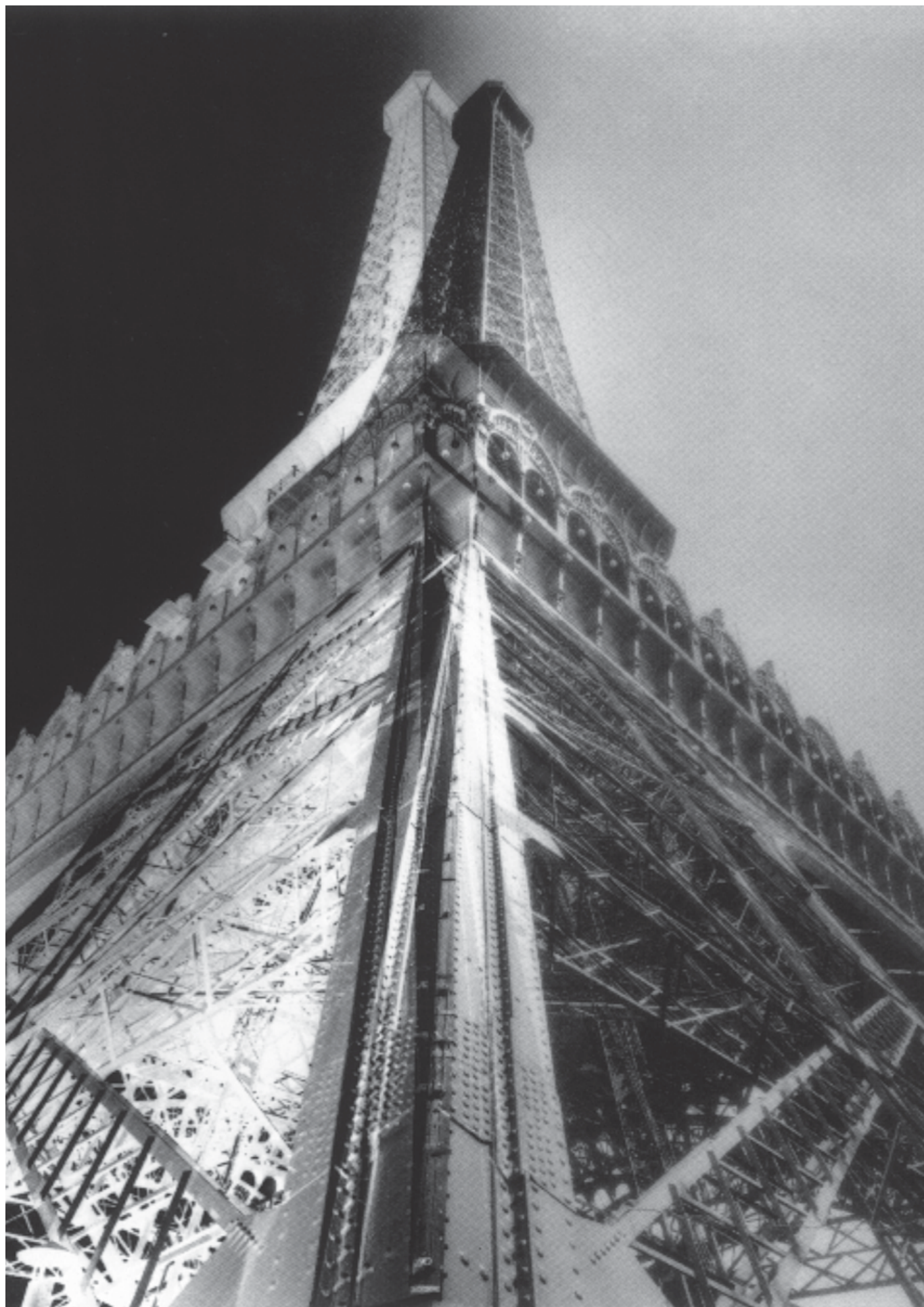
udviklet, at den blev benyttet til fremstilling af stadig større mængder jern. (Gympel, 1996:75).

Jern begyndte at indgå i byggerier som fabrikker, varehuse, udstillings- og banegårdshaller og broer. Men pointen var, at de blev regnet som nyttebygninger, der intet havde med arkitektur at gøre. Jern og stål var "uægte" materialer, der ikke muliggjorde nogen kunstnerisk udsmykning, og som man ikke ønskede at vise frem. (Gympel, 1996:77).

På det semantiske niveau betegnede denne bygningsform maskinens og teknikens triumf. Teknikkens rene form materialiserer sig, siger Carsten Thau og understreger, at denne bygningsform derfor i starten blev afvist til brug i de historiske byområder. Kun transitrum som banegårdshaller, markedshaller og tagkonstruktioner i passager blev udformet efter disse retningslinier. (Thau, 2000:169).

Men jern var kommet for at blive, og det fortsatte. Lethed, transparens, et indtryk af spænding og skrøbelighed er de væsentligste kendetegn på disse metalbyggerier.

Her er det essentielt at notere, at transparens i Thaus definition er udvidet til begrebet strukturel transparens, der knytter sig til, at man i kraft af et bygningsværks konstruktion kan se igennem det. Enten som følge af dets opbygning som jernbetonskelet eller som stålkonstruktion. Thau fremdrager Eiffeltårnet som ur-eksemplet på denne egen-skab. (Thau, 2000:168). Fremherskende ved disse



jernstrukturer er deres anatomiske anskuelighed, bygningsværkets nøgne skellet. Det bærende og støttende materiale, som tidligere i reglen var beklædt med murværk, blottes her fuldstændig.⁷

Den nøgne konstruktion i Eiffeltårnet udgør hele den æstetiske fornøjelse og det optiske chok.

Thau siger, at den rene matematiske kalkule syntes at træde frem i objektets dele og sammenføjninger. En bevidsthed Gustave Eiffel synes at have: *"Jeg tror fuldt og fast på mit tårns egenartede skønhed. Er de rigtige beregninger af stabiliteten måske ikke til enhver tid ensbetydende med harmoni?"*. (Gympel, 1996:76).

Strukturen er ikke draperet med sten eller plader. Den kan, som man oplever det under opstigningen i Eiffeltårnet, skabe et vekslende indtryk af, at man det ene øjeblik fornemmer at være inde, det andet øjeblik ude af strukturen, samtidig med at man er udsat for, som Thau kalder det, et vist *"perceptorisk limbo"* med hensyn til stålstrukturens forskydninger, perspektiviske accelerationer, henholdsvis forvridninger, alt efter blikretning og position. (Thau, 2000:169).

Den erfaring Eiffel havde gjort ved at bygge utallige broer, banegårdshaller og udstillingsbygninger i jern bidrog til at løse opgaven med Eiffeltårnet. Hans succes med samlebroer især. Hans hovedidé var ganske enkelt at bygge Eiffeltårnet som samlesæt. På hans fabriker blev hver enkelt del

til tårnet støbt og smedet nøjagtigt efter tegningerne. Hvert af hullerne til de 2,5 millioner nitter skulle passe på 1/10 del millimeter. (Madsen Poulsen, 1994:11).

Den tunge stålkonstruktion udstrålede med sin opadstræbende bevægelse på en gang en kolossal styrke og en uhørt elegance.

Et eventyr der indikerede, at den moderne tidsalder, hvor mekanikken og teknikken var frontfigur, var begyndt.

Den franske filosof Roland Barthes har om nogen interesseret sig for tårnet. Han mener, at Notre Dame katedralen og Eiffeltårnet former Paris' symbolske par af modsætninger: *"past and present, stone and metal, sacred and profane"*. (Harriss, 1975:222).

For ham er dikotomien sten/metal specielt vigtig for at forstå den skelsættende begivenhed, tårnet stod for. Jernets historie er en af de mest progressive, der er, siger Barthes. Eiffel kronede denne historie ved at gøre jern til det eneste materiale i sin konstruktion og ved at forestille sig et objekt kun i jern hævet over skyerne i Paris, som en stele helliget jern, sagt med Barthes ord: *"... in this material is synthesized all the Balzacian and Faustian passion of the century"*. (Harriss, 1975:222).

Og det var et passionsfyldt århundrede, en faustisk tilstand, en tid hvor mennesket som opdagelsesrejsende i videnskabens navn foretog ekspeditioner på mange fronter, inklusive den gastronomiske og kulinaris-

Side 4
Fotomontage,
Eiffeltårnet, 1931.

ke. Ikke bare hos Balzac, Dumas og Vernes roman-figurer. Der var den franske ingeniør Ferdinand Carré, pioner i køle- og frysemetoder. En af Carrés maskiner blev installeret allerede i 1859 i Velten bryggeriet i Marseille, og på verdensudstillingen i London i 1862 udstillede han en ismaskine, der kunne fremstille 200 kg is pr. time. (Larousse, 1984:198).⁸

Der var mineingeniøren Henri Babinsky, der i 1907 under navnet Ali-Bab publicerede "*Gastronomie pratique*". Ali-Bab samlede under sine rejser over hele verden utallige opskrifter, mens han prospekterede guld og diamanter og lavede udsøgt mad for sine rejsedeltagere. (Larousse, 1984:9).

Det var ligeledes ingeniører, der fremstillede de første erstatningsfødevarer i slutningen af det 19. århundrede. På samme tid som verdensudstillingen i Paris

i 1878 blev der introduceret maskiner til at udskære hoppevyere til kallunform, til at sno okselunger til en form som *petit-gris*, spiselige snegle. Eller til at give ost den kendetegnende spanskgrønne farve ved at bruge kobbernåle, for derefter at sælge dem som Roquefort, endog til at lave "kunstigt" brød med stivelse eller kvikgræspulver. (Larousse, 1984:458).

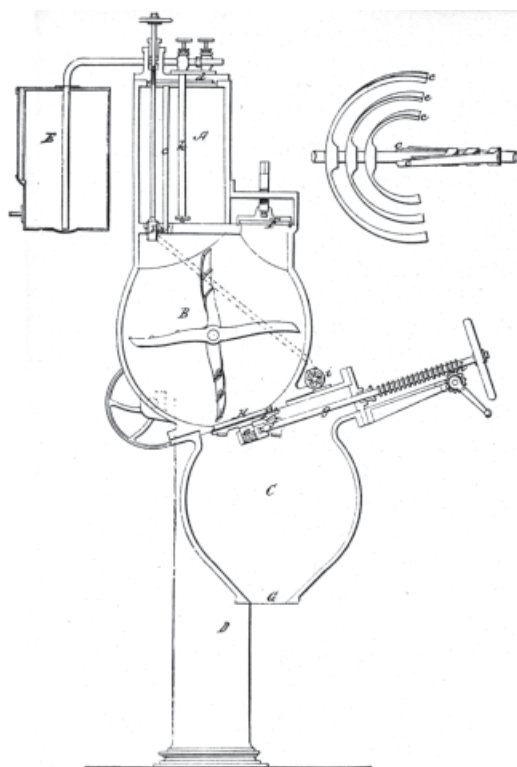
At de tekniske opfindelser i slutningen af det 19. århundrede er interessante og ofte epokegørende ses blandt andet i bogen "*Mechanization Takes Command*" af Sigfried Giedion. Her er flere afsnit viet til problemstillingen "*Bread and Mechanization*".⁹

Anekdoterne siger, at forfatteren Maupassant ofte spiste frokost i restauranten i Eiffeltårnet, selvom han ikke satte særlig stor pris på maden der. "Det er det eneste sted i Paris", sagde han, "hvor jeg ikke behøver at se det".

(Barthes, 1997:3).¹⁰

Apokryf anekdote eller ej. Som en næsten poetisk sandhed peger Barthes på, at man må tage uendelige forholdsregler i Paris for ikke at se Eiffeltårnet. Ligegyldigt hvilken årstid det er, om der er tåge, om det er overskyet eller solskin, og ligegyldigt hvor man er, om landskabet af tage, spir eller træernes grene separerer én fra tårnet. Så er det der.¹¹

Tårnet er en så intim del af hverdagen, at man ikke længere tiltænker det nogen specifik egenskab. Som en klippe eller en flod er det, ifølge Barthes, lige så bogstaveligt som et naturfæno-



Bread and Gas: Dr. Dauglish's High Pressure Apparatus beslægtet med Henry Bessemer's metode til at fremstille stål.

men, hvis mening kan give anledning til spørgsmål i uendelighed, men hvis eksistens er ubestridelig. (Barthes, 1997:3).

Eiffeltårnet blev i mange år betragtet som en skændsel for Paris og skulle have været revet ned efter verdensudstillingen. Den franske minister for offentlige arbejder, Charles Alphand, fik i begyndelsen af februar 1887 et brev fra Artists Petition, som 47 kunstnere, forfattere og andre kendte personer havde skrevet under på. De protesterede mod, at Eiffeltårnet skulle bygges. (Harriss, 1975:20). Protesterklæringen udtrykte dyb forargelse over, at der i hjertet af hovedstaden skulle rejse sig et så unødvendigt og monstrøst Eiffeltårn. (Sommer, 1995:40). Blandt de vrede parisere var forfatterne Alexandre Dumas (den yngre) og Guy de Maupassant. Modstanderne blev endog ikke senere bragt til tavshed af den kolossale succes monumentet fik på udstillingen, tårnet var med til at sætte den ene rekord efter den anden. (Korsgaard, 2001:146).¹²

Protesterne blev overhørt, og fra sensommeren 1887 begyndte det ejendommelige jernskelet at skyde op fra grunden i et hæsblæsende tempo. Præcision og planlægning var nøgleord bag det gigantiske montagearbejde. På Eiffels tegnestue, "Eiffel & Co", arbejdede man på højtryk. I alt blev mere end 5.300 tegninger færdiggjort. Alle samlinger og detaljer var tegnet i 1:1. (Madsen Poulsen, 1994:11). Der blev udført mere end

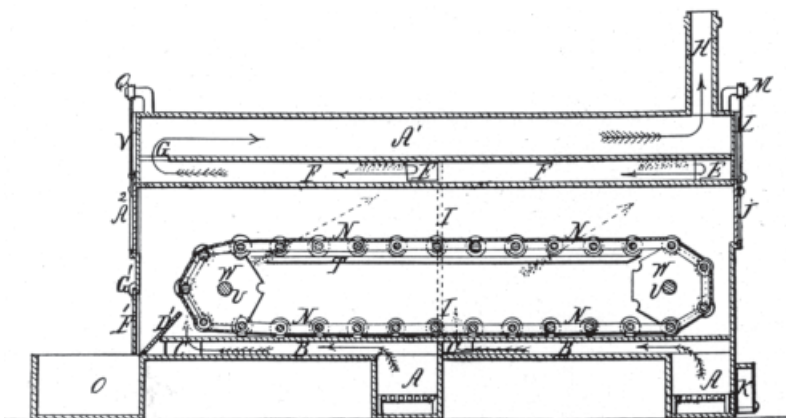
1.700 totalplaner, og 18.038 detailplaner strukturerede de 199 faste arbejderes daglige opgaver. Allerede efter 20 måneders arbejde var tårnet en realitet.¹³

De fire kæmpepyloner strakte sig opefter og smeltede gradvis sammen i en elegant bevægelse, samtidig med at jernkonstruktionerne udstrålede styrke og kraft. (Sommer, 1995:40).

Som Le Corbusier har skrevet, indvarslede Eiffeltårnet en ny epoke til stor fortrydelse for de konservative sindelag. Men de moderne tider var kommet for at blive, og lidt efter lidt lærte den parisiske befolkning at elske tårnet. I 1925 konkluderede Le Corbusier: *"The Eiffel Tower has entered the domain of architecture. In 1889 it was the aggressive expression of calculations. In 1900 the aesthetes wanted to demolish it. In 1925 it dominated the Arts Déco Exposition. Rising above the plaster palaces with their twisted décor, it looks pure as a crystal"*. (Harriss, 1975:226).

Når Barthes påbegynder sit essay om Eiffeltårnet med en romantisk betragtning om, at intet parisisk blik undlader

Ovnen til mekanisk bageri, ca. 1860.



at berøre tårnet i løbet af dagen, stadfæster han tårnet som et universelt symbol for Paris.

Allerede under verdensudstillingen i 1889 blev det 1000 fod høje tårn et symbol på Paris.

Således udtaler Barthes: "*The surprising thing is that Paris waited so long to acquire its symbol. The Eiffel Tower became Paris through metonymy*" (Harriss, 1975:215).

Et symbol der overalt på kloden fastsætter Paris' image, fordi dets simple primærform skænker det en uendelig kode. Til gengæld, og fordi det appellerer til vores fantasi, siger Barthes, bliver det symbolet på Paris, på modernitet, kommunikation, videnskab eller for det 19. århundredes oceandampere, raketter og stjerner, som konfronterer vore drømmes store rejsebeskrivelser. (Barthes, 1997:4).

Et uundgåeligt symbol. Og hvorfor. Fordi, siger Barthes, dette rene - virkeligt tomme - tegn, er uundgåeligt, fordi det betyder alting. For at negere Eiffeltårnet må man, som Maupassant, gå op i det, og så at sige identificere sig selv med det.

Her, som ved mennesket selv, der er det eneste til ikke at se sit eget blik, er tårnet det eneste blinde punkt i det totale optiske system, i hvilket det er center, og Paris er omstændighederne.

I denne bevægelse, som synes at kunne begrænse det, opnår tårnet en ny kraft. Det er et objekt, når vi betragter det, men det bliver til gengæld et udkig, når vi

besøger det. (Barthes, 1997:4).

For Barthes er tårnet således både et objekt, der ser, og et blik, der ses. Et komplet verbum, der både er aktivt og passivt. Han argumenterer for, at denne dialektik ikke er det mindste banal, men at den gør tårnet til et enestående monument. (Barthes, 1997:4).

Ét af dets mytiske kræfter er, beskriver Barthes, at det bryder og overskrider den almindelige adskillelse mellem det at se eller blive set. Tårnet udretter en suveræn vekslen mellem disse to funktioner, det er et fuldstændigt objekt, hvis position i overensstemmelse med erkendelsen giver det en fænomenal tilbøjelighed til mening. Og tårnet tiltrækker mening, som en lynafleder tiltrækker lyn. Ikke bare for dem af os, der elsker eventyret, men også for den tillagte betydning eller mening spiller tårnet en fortryllende rolle.

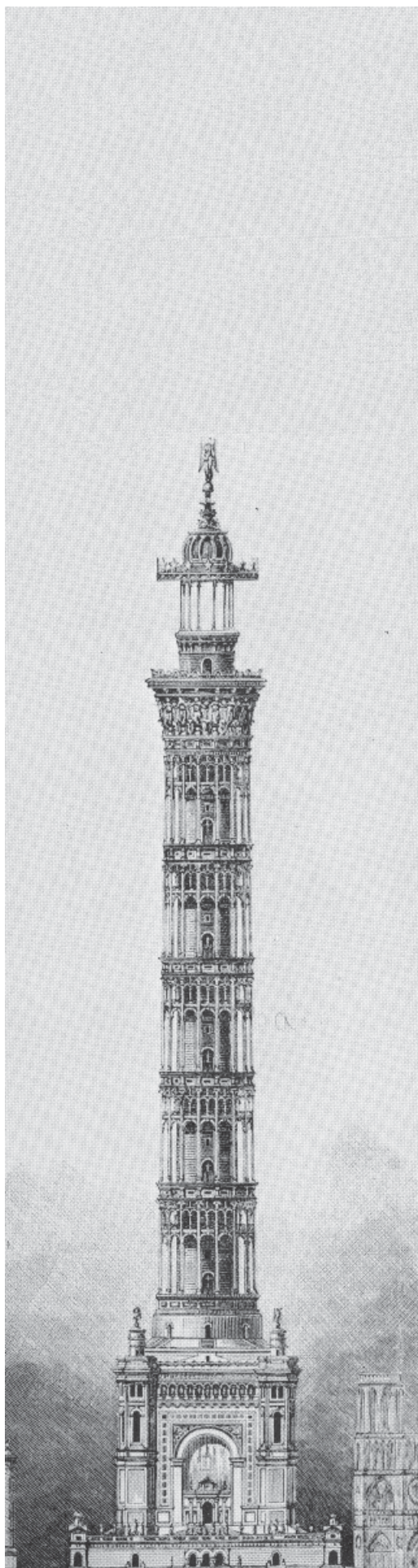
Fordi det har en sand betydning, fordi det har en form, i hvilken mennesket uophørligt lægger mening. Barthes konklusion er, at det ikke kun er blik, objekt, symbol, men funktionens uendelighed eller grænseløshed, der tillader det for evigt at være noget andet og noget mere end blot Eiffeltårnet. (Barthes, 1997:5).

For at tilfredsstille denne store drømmeagtige funktion, der gør det til et slags totalmonument, må tårnet undslippe meningen. Den første betingelse for denne sejrrige flugt er, at tårnet er et fuldstændig ubrugeligt monument. (Barthes, 1997:5). Tårnets ubrugelighed, eller

i Barthes terminologi, unyttighed, har altid, siger han, været en formørket skandale, en sandhed, både kostbar og utilstedelig. Selv før det blev bygget, blev det bebrejdet, at det var ubrugeligt, hvilket på den tid var tilstrækkeligt til at fordømme det. Det var ikke i tidens ånd helliget den rationalitet og empirisme, der var knyttet til borgerskabets virksomhed. At tåle ideen om et ubrugeligt objekt var utænkeligt, og Gustave Eiffel fremkom da også i sit eget forsvar for sit projekt, som svar til Artist's Petition, med en samvittighedsfuld liste med en lang række forslag til fremtidig brug af tårnet. (Barthes, 1997:6).¹⁴

De er alle, som man måske kunne forvente af en ingeniør, til videnskabeligt brug: aerodynamiske målinger, studiet af massers modstandskraft og evne, bjergbestigningens fysiologi, radioelektronisk forskning, problemer omkring telekommunikation, meteorologiske observationer etc. Eiffel mente også, at tårnet kunne bruges til astronomiske observationer og til militære formål, og havde øverst udover en lejlighed indrettet et lille laboratorium. Dette blev brugt til at måle vind og vejr i en højde af 300 meter, hvilket aldrig var sket før. Det blev en af de nye teknikker, nemlig telekommunikationen, der reddede tårnet fra nedrivning. Den unge franske ingeniør Ferrié lavede forsøg med radiosignaler, og Eiffel gav ham tilladelse til at opsætte antenner på toppen af tårnet i 1903. Allerede i 1908





Projekt for et sol-tårn af Bourdais. Han deltog også i konkurrencen om vartegnet for verdensudstillingen i 1889 i Paris.

kunne Ferrié sende radio-signaler til Berlin og Nordamerika, og tårnet fik en mening. (Madsen Poulsen, 1994:56).¹⁵

Disse former for brug er utvivlsomt ubestridelige, men de syntes ret latterlige side om side med tårnets overvældende myte. Det er ifølge Barthes fordi, her er det nyttemæssige undskyldt, hvor ædel videnskabens myte end er, så er den intet i sammenligning med den store imaginære funktion, der gør det muligt for mennesket at være absolut menneskelig. Tårnet er ikke et spor, en souvenir, kort sagt en kultur, men snarere et øjeblikkeligt forbrug af en menneskelighed, der er gjort naturlig ved det blik, der transformerer det ind i rummet. (Barthes, 1997:8). Og man kan sige, at den umotiverede mening med projektet aldrig direkte er blevet vedkendt, den er rationaliseret under overskriften *brug*.

Barthes har utvivlsomt ret i, at Eiffel så sit tårn som en form for seriøst objekt, rationelt og brugbart.¹⁶

Og det er derfor ufatteligt, at folk returnerede det til ham i form af en stor barok drøm, der ret klart berører grænserne til det irrationelle.

Barthes forklarer denne dobbelthed med, at arkitektur altid er drømmen om funktion, udtryk for utopi og redskab for bekvemmelighed. Selv før tårnets fødsel havde man i det 19. århundrede, der om noget var et århundrede viet til teknologiske bedrifter, ofte drømt om strukturer, hvis højde

var forbavsende, og hvor erobringen af himlen igen havde grebet menneskeheden. (Barthes, 1997:6).

Det var som om, man konstant adlød en kompulsiv trang og tro til mægtige strukturer i nærheden af skyerne, fra de middelalderlige katedraler til legenden om Babelstårnet.

I Barthes argumentation fremhæver han den franske arkitekt Bourdais, der også deltog i konkurrencen om vartegnet for verdensudstillingen i 1889 i Paris med et projekt for et soltårn.¹⁷

Projektet, der var ret vantvittigt teknologisk set, fordi det var baseret på murværk og ikke stål, gav også garanti for en fuldstændig empirisk nytte. På den ene side blev et kraftfuldt lys placeret på toppen af strukturen for at oplyse enhver krog og sprække af Paris via et system af spejle, et system der utvivlsomt var komplekst. På den anden side var etagerne i dette soltårn på omkring 1000 fod reserveret til en slags solrum, i hvilket invalide kunne drage gavn af luften "*så ren som i bjergene*". (Barthes, 1997:6). Projektets naive utilitarisme er som ved Eiffeltårnet ikke adskilt fra den drømmeagtige, grænseløse, kraftfulde funktion, der faktisk inspirerede til dets skabelse. Anvendelse af tårnet betyder ikke andet end det at huse mening. Og Barthes taler derfor om et sandt Babelskompleks.¹⁸

Således er Eiffeltårnet med dets store himmelfartsdrøm, frigivet fra dets nyttemæssige indhold, til sidst det, der er tilbage i de talrige

Babelsmyter, som er repræsenteret af malerne, næsten som om kunstens funktion var at åbenbare objektets dybe ubrugelighed.

Skabt til at forkynde det 19. århundrede er tårnet blevet et fascinationens og besættelsens objekt, en prøvesten og et totem for den suggestive kraft, som det 20. århundredes kunstnere, poeter og filosoffer skulle opdage. I de næste 50 år figurerede tårnet i arbejder af bl.a. Picasso, Rousseau, Chagall og ikke mindst Delaunay, hvor det repræsenterede impressionismen, fauvist-, kubist- og futuristiskolerne og deres sidegrene.

For disse malere var tårnet bogstavelig talt det uundgåelige tema, ét de ikke kunne komme bort fra, ét hvis matematiske definition af rum tiltrak dem som nat-sværmere til lyset.

Dette er beskrevet af Anne-Louise Sommer i bogen "*Arkitektur & Design*", hvor hun påpeger, at der skulle gå flere tiår, før den rummelige oplevelse, der var særegen for tårnet, kunne udtrykkes kunstnerisk. Især kubisten Robert Delaunay var tryllebundet af tårnets magi. Han hyldede det i utallige værker og sad dag efter dag i digteren Apollinaires lille kvistkammer skråt over for Eiffeltårnet og sugede indtryk til sig. (Sommer, 1995:41).

Apollinaire, der kaldte Eiffeltårnet "*The shepherdess of the clouds*", udfoldede sin metafor i digtet "*Shepherdess, O Eiffel Tower, your flock of bridges is bleating this morning*". (Harriss, 1975:217). Delaunays gengivelser op-

Robert Delaunay, 1911, Eiffeltårnet. Delaunay opsplittede Eiffeltårnet i dynamiske fragmenter med hvert sit perspektiv. Virkningen blev en oplevelse af mangfoldighed.



løste tårnet i enkeltdeler, der blev fremstillet i samtidighed, så beskueren fik en oplevelse af utallige synsvinkler på én gang, set udefra og indefra, i fugleperspektiv og i frøperspektiv. Heri lignede den kunstneriske fremstilling de reelle oplevelser, for når iagttageren bevægede sig rundt i tårnet, hvad enten det var med den nymodens elevator eller ad de vindeltrapper, som også forbandt første og anden platform, fornemmedes de samme hastige skift, den samme ørhed, der griber én ved de skiftende sanseindtryk, som kendetegner livet i den moderne storby. (Sommer, 1995:41).

Eiffeltårnet medførte en dramatisk ændring af synsoplevelsen. Var det en svimlende oplevelse at kigge nedefra og op, så var synet oppefra og ned om muligt endnu mere foruroligende. Man var pludselig ikke i øjenhøjde med byens huse, men kunne i stedet betragte byrummet fra en privilegeret position med det fornødne overblik, som et par hundrede meters højde kunne forsyne betragteren med. De forskellige bydele, parkanlæg og den bugtende Seine blev til abstrakte flader, der dannede dynamiske forløb. (Sommer, 1995:40). Eiffeltårnet foregreb den ændrede rumopfattelse, der skulle blive indbegrebet af modernistisk arkitektur. En rumopfattelse hvor tiden var indskrevet i rummet som en fjerde dimension, hvor de stabile grænser mellem det indre og det ydre var ophævet, der var kort sagt taget højde for, at rum opleves, mens man er i bevægelse. (Sommer, 1995:41). Rummets æstetiske kvaliteter begrænser sig ikke til uendelighed for synet som i Versailles haver. Flersidighed er essensen af vore dages opfattelse af rummet og dets indre mulighed for uendelige relationer. Rummets karakter ændrer sig med skiftende beskuerpositioner, eller rettere, for at opfatte rummets sande natur må beskueren bevæge sig. Trapperne i den øverste del af Eiffeltårnet er blandt de første arkitektoniske udtryk for en flydende overgang mellem ydre og indre rum. Sigfried Giedion omtaler, at denne rumopfattelse førte til en selvbevidst udvidelse

af vor måde at opfatte rum på. (Bek m.fl., 1997:264). For Barthes er det netop sådan, at tårnet, næsten øjeblikkeligt befriet fra de videnskabelige betragtninger som legaliserede dets fødsel, har rejst sig fra en stor menneskelig drøm. Det har generobret den grundlæggende ubrugelighed, der gør det levende i menneskets fantasi.

Barthes hævder, at tårnet endog kun er en *metafor*. For selvom det først blev foresøgt gjort til et "videnskabernes tempel", så paradoxal er ideen om et tomt monument, siger han, så er tårnet *ingenting*. Det er en slags "nul grad" af monument, det deltager ikke i nogen ceremoni, ikke i nogen kult, ikke engang i kunst. (Barthes, 1997:7).

Man kan ikke besøge tårnet som et museum, for der er ingenting at se *inden i* tårnet.¹⁹

Hvorfor besøger vi så Eiffeltårnet?

Uden tvivl for at deltage i drømmen i hvilken det er. Og det er for Barthes tårnets originalitet, drømmen udkrystalliserer tårnet meget mere, end det virkelige projekt.

Tårnet betragter Paris. For at besøge tårnet må man bringe sig selv op i det, op på balkonen for at få mulighed for at sanse, opfatte og begynde at begribe Paris' væsen.

Her er tårnet et originalt monument. Sædvanligt er udsigtstårne og udkigssteder vendt mod naturen, hvis elementer – vand, dale, skove – de samler under sig, således at dette for turismen "fine udsyn" ufejlbarligt rummer

en naturistisk mytologi. Eftersom Eiffeltårnet ikke vender mod naturen, men mod byen, så omdanner tårnet byen til en slags natur. Det konstituerer mylderet af mennesker til et landskab, det tilføjer en romantisk dimension til den ofte ubarmhjertige urbane myte, en harmoni, en lindring.²⁰

Det at besøge tårnet er ikke at komme i kontakt med en historisk helligdom, som det er tilfældet med de fleste monumenter, men snarere med en ny natur, det menneskelige rum. (Barthes, 1997:8).

Barthes mener, at enhver besøgende i tårnet "laver" strukturalisme uden at vide det. For dér er Paris,

Eiffeltårnet. Detalje af den imponerende konstruktion, hvor de geometriske strukturer bærer en egen skønhed i sig.



spredt ud under en, man skimter spontant kendte steder og punkter, stopper dog ikke for at forbinde dem, sanser dem i et stort funktionelt rum. Paris tilbyder sig selv til beskueren som et objekt, udsat for beskuerens tankeaktivitet. Barthes definerer denne tankens aktivitet befordret af turistens fordringsløse blik: dechifrere eller tyding. (Barthes, 1997:10). Denne dechifrering af Paris, af det parisiske rum, som tårnets blik præsterer, er ikke kun en tankens handling. Det er også en indvielse.

At bestige tårnet for at betragte Paris svarer til den første rejse, hvor den unge mand fra provinsen tog til Paris for at erobre byen. I en alder af 12 år tog den unge Eiffel selv diligencen fra Dijon med sin moder for at opdage Paris' "magi". Byen, denne ypperlige hovedstad, kalder for at blive overtaget, kalder med en fremragende dagsorden af fornøjelser, af værdier, af kunst og luksus. Det er en værdifuld verden, hvis bekendtskab skaber mennesket, som markerer en indgang til et virkeligt liv i lidenskab og ansvar. Det er denne myte, uden tvivl en meget gammel én, som turen

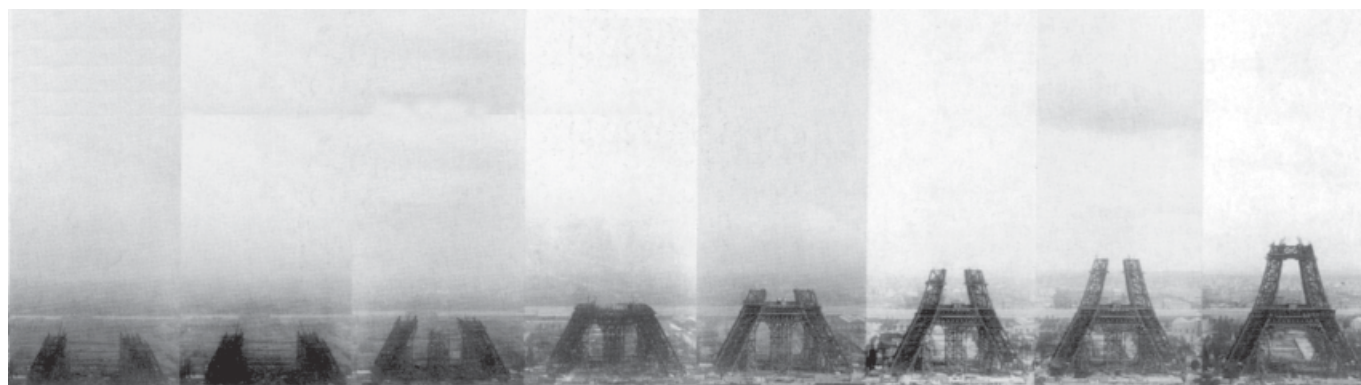
til tårnet stadig giver os mulighed for at ane.

(Barthes, 1997:14).

For turisten, der klatrer op i tårnet, er Paris udlagt for hans øjne, det er en individuel og tilsigtet handling, Paris, ansigt til ansigt, udfordres som besat af Rastignac.²¹

Og derfor er tårnet ofte det første obligatoriske monument, som en fremmed besøger. Det er en port, der markerer overgangen til viden. Tårnet er i den grad stedet, der tillader én at blive indlemmet i en slægt, og når det betragter Paris, er det hovedstadens væsen, det samler op og tilbyder til den fremmede, der har givet det sin indvielses-hyldest. (Barthes, 1997:14). Et image vi tager med tilbage. Millioner af miniaturretårne forlod og forlader stadig Paris til alle fire verdenshjørner. I de første årtier kunne et helt måltid spises i Eiffeltårnets tegn med tårnformede flaskeåbnere, tallerkner, sølvtøj og salt og pebersæt dekoreret med dets billede, og vin og likørflasker støbt i dets form. Nogle af tallerkenerne var dekoreret på Limoges porcelæn, og bekræftede alvoren bag tegnet. Fine krystalglas, hvis base havde tårnets form, og som

Byggepladsen på Marsmarken. De fire baser, de to første platforme ...



var graveret med delikat filigran.

En taler ved den internationale banket under verdensudstillingen udtrykte det således: "*Here we are all citizens of the Eiffel Tower*". (Harriss, 1975:123).

For at kunne forstå hvordan den besøgende tilpasser sig til det paradoksale monument, der bliver tilbudt hans fantasi, behøver vi blot sige Barthes, at observere, hvad tårnet giver ham, for så vidt at man betragter det som et objekt og ikke længere som et udkigssted. (Barthes, 1997:15). På dette punkt har tårnet to betydninger. Den første er af teknisk karakter. Tårnet tilbyder her en medvirken, eller, hvis man foretrækker det, en bestemt række af paradokser, og den besøgende bliver derfor en stedfortræder for ingeniøren. Tårnets fire ben står nøjagtigt i hvert sit hjørne af kompasset, nord, syd, øst og vest.²²

Det er disse fire baser, Barthes refererer til, specielt fordi deres uhyrlige omfang ikke overrasker, ej heller den overeksponerede skrå indsættelse af metal-søjlerne, der står forankret i fundamenterne.

Denne skråhed er besynderlig

for så vidt, at den fremkalder en oprejst form, hvis vertikalitet absorberer dens afsæt i de skrå former. Og her er der en slags indforstået udfordring for den besøgende.

Så kommer elevatorerne.

Eiffel forudså, at ikke alle tårnets besøgende ville være villige til at gå de 1.671 trin op til toppen. Han valgte derfor at installere hydrauliske elevatorer, der kører til første etage op ad skrå skinner. Denne hældning er ret overraskende, fordi den almindelige forestillingsevne kræver, at hvad der stiger mekanisk opad glider langs en vertikal akse.

For enhver der tager trapperne, er der et udvidet syn over alle detaljerne, de pansrede plader, bjælker, bolte, der *udgør* tårnet. Overraskelsen er at se, hvordan denne retliniede form, der konsumeres i hvert hjørne af Paris som en ren linie, er komponeret af utallige segmenter, sammenkædede, krydsende, divergerende.

Virkningen af at reducere den lige linie til dens modsatte realitet, et kniplingsmønster af brudte substanser, er en slags demystifikation tilvejebragt ved en simpel udvidelse af per-

... stiger videre og videre og erobrer i foråret 1889 himlen med sit elegante spir.



ceptionsniveauet. Tårnet som objekt giver dets iagttager, forudsat han trænger ind i det, en hel serie af paradokser, den herlige sammentrækning af et fænomen og dets modsætning. (Barthes, 1997:16).

Tårnets anden betydning som et objekt er, at det på trods af dets tekniske særegenhed konstituerer en velkendt "lille verden". Fra grundplanet, hvor en beskednen handel ledsager og akkompagnerer ens afrejse: Her er sælgere af postkort, nipsgenstande, balloner, legetøj, solbriller, souvenirs, der bebuder et kommercielt liv, som vi genopdager på den første platform. Tårnet er ikke et helligt monument, og intet tabu kan forbyde et offentligt liv at udvikle sig der, der er ikke tale om et overfladisk fænomen her. Eksempelvis er installationen af en restaurant i tårnet, for Barthes er mad som objekt her det mest symbolske, et fænomen, der korresponderer med hele betydningen af fritid. Mennesket syntes altid tilbøjelig til, hvis ingen begrænsninger syntes at stå i vejen, at opsøge en slags kontrapunkt i dets fornøjelser. Det er det, der kaldes komfort. (Barthes, 1997:17).

En komfort der allerede fandtes under opførelsen. I marts 1888 var hele første etage færdig. På denne 50x50 meter platform indrettede Eiffel en kantine til arbejderne, så de ikke behøvede at klatre helt ned. Kanten udsånede kun vin. Stærkere drikkevarer var ikke tilladt, og Eiffel havde da også meget få ar-

bejdsulykker i sit ekstremt gennemtænkte projekt.²³ I løbet af marts 1889 var jernkonstruktionen på de trehundrede og en halv meter eller 986 fod færdig. De sidste 14 fod blev udgjort af en flagstang. På første etage blev indrettet fire restauranter, og avisen "Le Figaro" skulle have trykkeri og kontor på anden etage. (Madsen Poulsen, 1994:39).

Eiffel var meget professionel og hans selvtillid så stor, at han foragtede al hemmelighed. Sædvanligvis publicerede han sine projekter gennem blueprints og kalkulationer, når de var udført. (Harriss, 1975:52). Han var ingeniør fra ende til anden, foragtede al overflødig udsmykning, og blev ofte hørt brumme vredt: "*stupid as an architect*", når han var ophidset over et dårligt design. Med den hurtighed og sikkerhed med hvilken han overvandt tekniske problemer, forekommer han at passe til forfatteren Paul Velérys beskrivelse af tidens store bygmestre, der "*conceived their structures visible as a complete whole rather than in two mental phases, one relating to form and the other to matter ... they thought in materials*". (Harriss, 1975:52).

Og det var i særdeleshed en tid, hvor materialerne var essentielle med stor fokus på både materialerigtighed og materialevirkning. Opfindelsen af jern- og stålkonstruktionen var epokegørende, men byggeteknikens revolution blev først fuldført, da man kombinerede metallet med beton.²⁴

I starten af det 19. århundrede begyndte man at udstøbe beton mellem jernbjælkerne i fabrikkernes etageadskillelser, og i årene efter fulgte nye forbedrede metoder til at få beton og jern til statisk at virke sammen. (Faber, 1962:60). Men det var dog først, da jern og beton blev til en enhed i konstruktionsmaterialet jernbeton, at man forenede stenens trykstyrke med jernets modstandsdygtighed over for trækkræfter. Disse fordele gav sammen med jernbetonens modstandsdygtighed over for påvirkninger fra ild store muligheder for dets anvendelse i byggeriet.²⁵

Det var en tid, hvor den bygningskulturelle og tekniske arv hvilede på forskellige karakteristiske fællestræk, der mere eller mindre var direkte teoretisk inspireret af William Morris' Arts & Crafts bevægelse. En tid med præferencer og forkærlighed for den traditionsbundne sfære med middelalderlige forbilleder kombineret med en tendens til at omsætte plastiske elementer til linie og farve, der også gav sig til udtryk i en stærk interesse for at møblere boligerne. (Benevolo, 1989:320).

Men den vigtigste karakteristik er først og fremmest opgøret med traditionen. Adjektivet *nouveau* havde, som de andre benævnelser modern, jugend etc., frem for alt den polemiske betydning at forkaste eller afvise den særlige balance mellem et traditionelt stilistisk repertoire og det konstruktivt tekniske, som den europæiske arkitektur hidtil havde væ-

ret baseret på.

(Benevolo, 1989:320).

Udbredelsen af art nouveau skulle kun delvist få indflydelse i Frankrig. Ifølge Benevolo skabte art nouveau, da den kom til Frankrig, ikke en horisontal opdeling som andre steder mellem den progressive elite og det konservative flertal, men snarere en vertikal i form af forskellige produktionstyper. Og tilføjer, at den kulturelle krise i Det Franske Akademi hverken skabte kompromis eller forlig med de kulturelle vaner eller de traditionsmæssige forbilleders anseelse.²⁶

Vigtigere end art nouveaux konkrete former var tænke-måden og de teoretiske ansatser, der gjorde stilen til en begyndelse på moderne formgivning.

Først og fremmest vendte dynamikken tilbage til arkitekturen, den historicistiske arkitektur havde været massiv, tung og statisk.²⁷

Nu gik tendensen mod det flydende, urolige, graciøse og vægtløse. Hvilket må siges at være nærliggende for en tid med en kolossal forøgelse af samfærdslen, tog, biler og fly, kommunikationsmidlerne telefon og trådløs telegrafi, og for billedformidlingen, de levende billeder i biografen.

Som nævnt var stilens altoverskyggende stræben efter materialeretfærdighed udtalt. Der måtte ikke øves vold mod de anvendte materialer, de måtte ikke forklædes, men skulle behandles i overensstemmelse med deres natur. Den æstetiske virkning skulle opstå af materialet og af konstruktion og

Eiffeltårnet, "Optisk Forvrængning", Robert Doisneau, 1982.



funktion. Med disse tanker om materialeretfærdighed og -virkning sluttede man således op om det 19. århundredes kunst- og håndværkerbevægelse "Arts and Crafts".²⁸

På samme tid som art nouveau fremkom i Frankrig og så to andre avantgarde eksperimenter af en fuldstændig anden karakter, nemlig Perrets og Garniers, hvis arbejder var baseret på hovedstrømningen i den franske tradition.

Deres arkitektur repræsenterede en original genudvikling af denne tradition. Men deres projekter fremstod som isolerede forsøg, der kun var muliggjort af de progressive tendenser hos en del af den herskende klasse, og de afveg fra andre samtidige forsøg andre steder i Europa på grund af forskellen i de kulturelle sædvaner. En forskel der, mener Benevolo, er vital for at kunne forklare udbredelsen af de energier, der forenedes for at danne Modern Movement og især Le Corbusiers position i relation til andre samtidige mestre. (Benevolo, 1989:320).

For fransk arkitektur var som nævnt baseret på klassicismen og en sofistikeret teknisk tradition, der var forbundet gennem en proces af gensidig tilpasning, som havde foregået uden indsigelse over så mange årtier, at de fremstod næsten ikke til at skelne fra hinanden. Denne traditions fysiologi var nu truet af eklekticismens udbredelse, der vænnede arkitekter til at kombinere begge perioders stil samt materialer og byggesystemer.²⁹

Det blev arkitekten Auguste Perret, som arkitektonisk kom til at forløse jernbetonen og derved banede vejen for en udvikling, som skulle blive af afgørende betydning for en ny arkitektur.

Perret protesterede mod den moderne eklekticisme og vendte sig mod to komplementære principper fra den tidligere tradition: mod klassicismen, forstået i en næsten filosofisk betydning som geometriens sjæl og klarhed, og mod det strukturelle, forstået som logisk sammenhæng.

Jernarmeret beton var utrolig velegnet, ja eventyrligt i forhold til dette andet princip, og i kraft af dets statiske kontinuitet og anvendelighed, blev det snart det foretrukne byggemateriale for arkitekter.

(Benevolo, 1989:321).

Auguste Perret var søn af en bygmester. Efter brat i 1897 at have afsluttet en brilliant karriere på École des Beaux-Arts, forlod Perret den akademiske vejledning af sin mester Julien Guadet for at arbejde for sin far. Omkring 1905 grundlagde han og hans bror Gustave firmaet A. og G. Perret Architectes, hvor de to sammen med deres bror Claude etablerede byggefirmaet Perret Frères Entrepreneurs. (Benevolo, 1989:322).

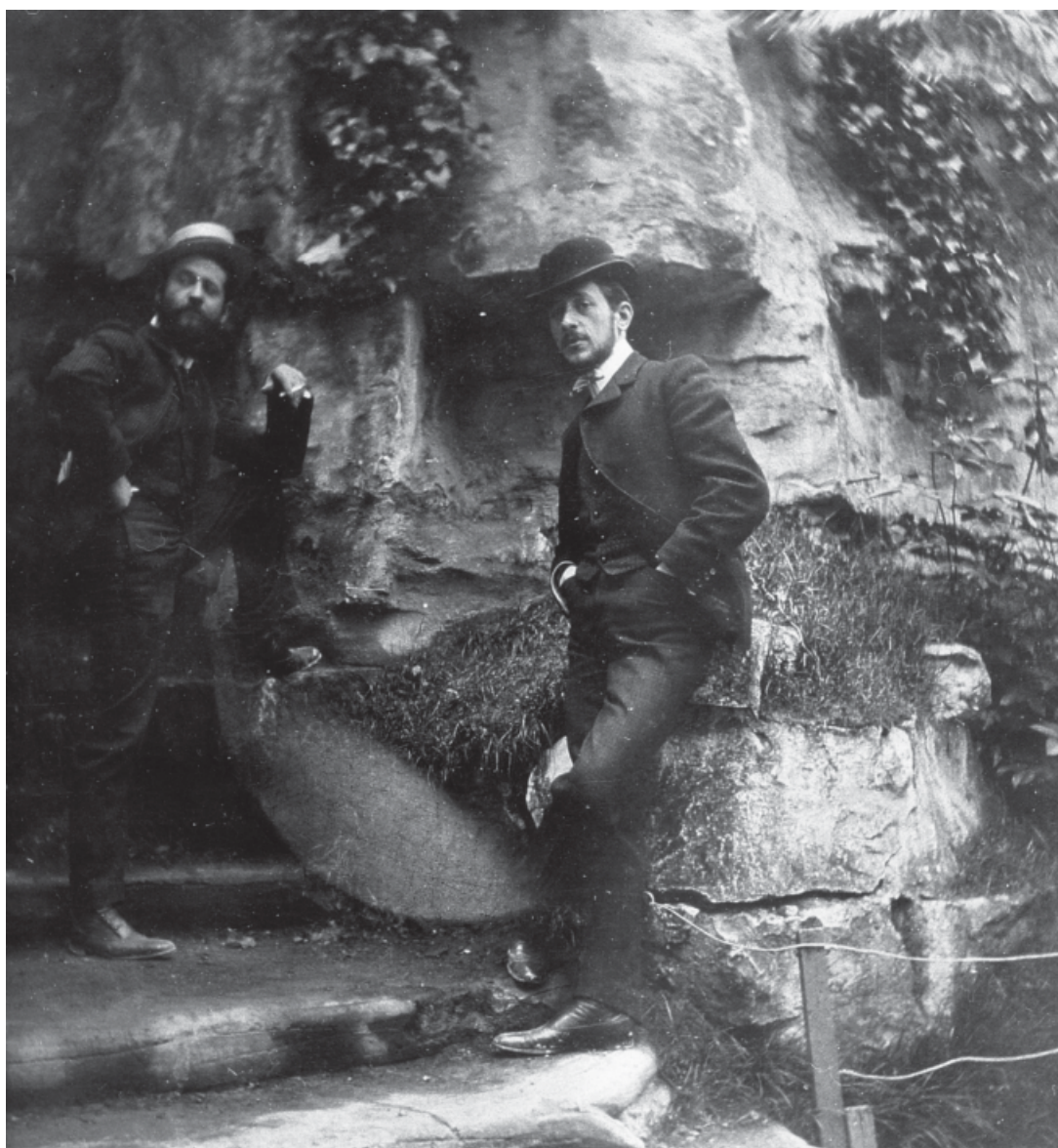
Dette skift konsoliderede hans tidligere deltidsarbejde i familiens entreprenørfirma. Af hans arbejder fra denne periode, der startede så tidligt som i 1890, er de, der er designet efter at Perret forlod École des Beaux-Arts, de mest interessante, da de satte scenen for resten af hans karriere.

Af disse er to af anselig betydning: kasinoet i Sct. Malo fra 1899 og en boligbebyggelse i Avenue Wagram i Paris fra 1902. Hvor det ene var et strukturelt rationalistisk essay i den "nationalromantiske" stil, var det andet, betegner Frampton det, et otte etager højt "*Louis-Quinze-cum-Art-Nouveau*" essay iklædt sten. (Frampton, 1992:105).

Sidstnævnte må betragtes som en skelsættende begivenhed, for her demonstrerede Perret sin bevidste tilbagevenden til den klassiske tradition, en tilbagevenden som med nogle få år foregreb "ud-

krystalliseringen" i 1907, hvor Behrens, Hoffmann og Olbrich med flere dannede *Deutscher Werkbund*.³⁰

Efter at have bygget flere konventionelle bygninger omkring århundredeskiftet og efter en bemærkelsesværdig succes med en etageejendom i Rue Franklin byggede Perret brødrene i 1932 beboelsesejendommen i Rue Raynouard med udsigt over højderne fra Passy. Her havde firmaet tegnestue. Det helt specielle ved bygningen var Auguste Perrets egen lejlighed, der okkuperede hele den syvende etage i bygningen. Her tog



Auguste og Gustave Perret, 1904.



Rue Raynouard.
Byggepladsen set fra
rue Berton.

han sig meget større frihed og indrettede planen helt efter sin egen smag. I byggeriet kommer Perrets karakteristiske arkitektur klart til udtryk. Den fremstår på én gang med en strength og en heftighed, en dristig og formel forenkling, og på samme tid en stædig trofasthed mod de traditionelle kompositionsregler. Bygningsstrukturen og dermed facaderne er i deres idé instinktivt symmetriske, og de konstruktive elementer bibeholder, skønt de er simplificerede, en ubestridelig lighed med elementerne fra den traditionelle stil. (Benevolo, 1989:326).

En bygningsstruktur i jernarmeret beton af den type, som Perret brugte, består af et skelet af søjler og dragere, som de horisontale elementer, det vil sige de ydre ikke-bærende vægge og alle indre skillevægge, understøttes af. Klassisk arkitektur var også bygget på et netværk af lineære elementer. Denne arkitektoniske orden blev brugt til at sætte de forskellige dele af bygningen i forhold til den generelle overordnede plan. (Benevolo, 1989:326).³¹ Grundlæggende var den franske tradition på dette tidspunkt således baseret på korrespondancen mellem de klassiske regler og almen byggepraksis, hvorigennem den var blevet så automatisk, at den nærmest blev til en naturlov. Perrets tankegang var gennemtrængt af denne tradition og blev naturligt ledt til at identificere betonkonstruktionen og dens skelet, set som en konstruktiv kendsgerning,

med den konstruktion, som fremkom på bygningens yderside. Og til at overføre behov og associationer fra den sidste til den første.

Heraf ønsket om symmetri og de fortsatte påmindelser om arkitektonisk orden, om ikke som en formel tilstedeværelse, så i det mindste med henblik på sammenligning.

Benevolo mener, at Perret baserede al sin arkitektur på disse associationer.

Nogle gange skjult, nogle gange båret til grænsen af neoklassicisme. (Benevolo, 1989:327).³²

Perret troede sikkert, siger Benevolo, at han havde opdaget det konstruktive system, der var bedst egnet til at realisere sådanne traditionelle arbejder, da

Brev fra Siegfried Giedion til Auguste Perret, 14. maj 1927.

ZÜRICH 7, GOLDERTAL 7
14.V.27.

M. Perret, Architecte

Monsieur, on a été forcé à cause de la majorité de la jury à concéder à Genève aussi des projets désastreusement réactionnaires, si j'en ai le droit de juger d'après les noms des concurrents. Les projets ont pris la plus grande partie de l'avant-garde.

Les difficultés pour obtenir une prime pour des objets d'avant-garde étaient énormes. —

Puisse- vous me procurer une photo de votre projet qui doit être, comme on a raconté à Paris, excellent?

L'histoire aura maintes jugements que la majorité réactionnaire de la jury.

Et, nous jeunes, faisant tout pour accélérer ce jugement. Ainsi l'académie sent que le tabou de la tradition a perdu son équilibre.

Veuillez agréer Monsieur, mes sentiments de l'estimation, la plus haute.

Est-ce que vous ne puissiez pas régler en France que les auteurs des projets pour qui nous étions concourus donnent la permission à la S. d. M. d'emprunter les modèles et d'attacher les noms au projet pendant l'exposition. Sincèrement.

J. Giedion

elementernes harmoni var virkelige og tydelige som i den klassiske orden, komponeret af adskillige blokke af huggede sten. Men fordi han var hæmmet af ideen om en struktur af dragere og understøttelse, var han forhindret i at lade de særlige kvaliteter ved jernarmeret beton finde deres udtryk. Benevolo understreger, at Perret ikke accepterede den ubrudte struktur, som hans samtidige ellers gjorde. (Benevolo, 1989:329).

Jeg vil forsøge at forklare denne strukturelle solidaritet imellem søjler, dragere og plader.

Perrets tiltro til de universelle regler for arkitektur, trods det de kan virke grundløse i vore øjne, kan ikke ignoreres som en ren personlig ejendommelighed, men må betragtes i dens historiske sammenhæng.

Associationen mellem klassicisme og bygningsteknik eller bygningsvidenskab var så meget desto mere hårdnakket, fordi den, efter at have mistet sin ideologiske base i den anden halvdel af det 18. århundrede, var blevet begrænset til den praktiske og organisatoriske sfære (Benevolo, 1989:329).³³

Perrets særlige fortjeneste er at have sanset, at denne glørværdige tradition, der var udpint af eklekticismen, stadig havde uudforskede muligheder, der kunne være med til at løse vor tids problemer, og for modigt og tappert at have udviklet disse muligheder.

Ved at gøre dette ødelagde han imidlertid de sidste muligheder for den strukturelle klassicisme og afslørede definitivt, at vejen endte i en blindgyde, fordi

de grundlæggende præmisser var rodfæstet i en forældet tankegang.

Med Perret blev den sidste periode i fransk akademisk kultur, ifølge Benevolo, afsluttet med uforlignelig værdighed, én gang for alle. (Benevolo, 1989:331).

Choisy, der var professor i arkitektur på École des Ponts et Chaussées, udviklede et deterministisk syn på historien, hvor han argumenterede for, at de forskellige stilarter ikke var fremkommet som en modespøg, men som en logisk konsekvens af den bygningsteknologiske udvikling. Han foretrak, som Viollet-le-Duc, eksempler på sådanne teknisk fastsatte stilarter som den græske og den gotiske, selvom det, siger Frampton, var hans referencer til disse, der gjorde ham til den sidste indflydelsesrige teoretiker indenfor klassisk rationalisme. (Frampton, 1992: 106).³⁴

Den kulturelle begrænsning gjaldt således også for det tekniske område, og netop dette forhindrede Perret i at følge og fortolke de fremskridt, der var sket i forbindelse med hans eget foretrukne materiale: jernarmeret beton.

Perret var opmærksom på de svagheder, som jernbetonen havde overfor de traditionelle materialer, i særdeleshed dets stoffligt fattige overfladekarakter og manglende evne til at modstå vejrligets påvirkninger på tilsvarende smukke måde som natursten og tegl. Han eksperimenterede med særlige betonblandinger og efterbehandlinger af overfladen, og det lykkedes ham da også i



sine byggerier at forlene selve materialet med en stoflig kvalitet. (Faber, 1962:62).³⁵

Perrets indledende brug af jernbeton var mere i overensstemmelse med Choisis karakteristik af gotikken som en arkitektur bestående af ribber og udfyldning. I kompositorisk betydning komprimerede beboelsesejendommen i Rue Franklin denne form og struktur, og var det tætteste Perret skulle komme på Viollet-le-Ducs detaljerede forskrift.³⁶

Efter 1903 betragtede Perret lige som Choisy bygningskroppen, forstået som den strukturelle ramme, som kvintessensen.

Bortset fra klarheden i sin arkitektur og opnåelse af en usædvanlig raffinering i mange af sine udførte arbejder lå Perrets betydning som teoretiker i hans aforistiske og dialektiske måde at tænke på. I den betydning at han fæstnede sig ved polariteter som orden kontra kaos, bestandigt kontra ubestændigt, bevægeligt kontra ubevægeligt, fornuft kontra fantasi og så videre.³⁷

Perrets aforismer eller epigrammer, "*Contribution a une theori de l'architecture*", findes blandt andet i bogen "*Auguste Perret, La théorie et l'œuvre*" af Roberto Gargiani, der kommenterer Perrets teorier og arbejde hermed. Bogens række af aforismer stammer fra perioden 1941-44 og 1945 og repræsenterer det væsentligste omfang af Perrets tanker om arkitektur.³⁸

Et helt århundredes eksperimenter havde billiget og forstærket de strømninger, hvorfra al fremskridt i moderne ingeniørkunst havde sit udspring. Perret levede midt i det, han var arving efter Durrand, Labrouste og Dutert. Og ikke mindst Eiffel.

Eiffel, for hvem de rigtige beregninger af stabiliteten til enhver tid var ensbetydende med harmoni og skønhed, blev nu efterfulgt af Perrets aforismer. Her vil jeg fremhæve to:

L'ARCHITECTURE
EST L'ART
D'ORGANISER L'ESPACE,
C'EST
PAR LA CONSTRUCTION
QU'IL S'EXPRIME.

(Gargiani, 1993:38).³⁹

LA CONSTRUCTION
EST
LA LANGUE MATERNELLE
DE L'ARCHITECTE.

L'ARCHITECTE
EST UN POÈTE
QUI
PENSE EST PARLE
EN
CONSTRUCTION.

(Gargiani, 1993:42).⁴⁰

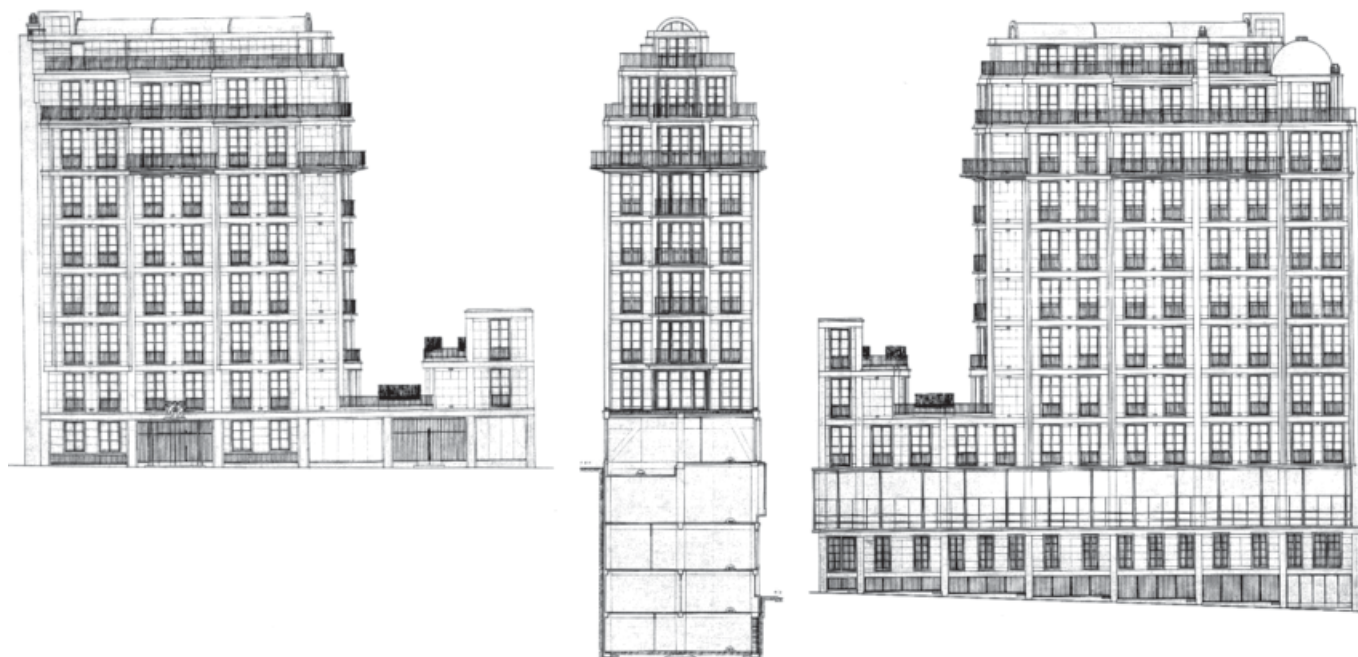


Facaden mod rue Raynouard afslører Perrets sympati for den rationalistiske formaning.

Med disse epigrammatiske ord går vi ind i elevatoren i Rue Raynouard nr. 51-55, for denne sene efterårsdag i 1996 er jeg inviteret til frokost.⁴¹ Vi har passeret den smukke facade mod Rue Raynouard, der i den grad afslører Perrets sympati for den rationalistiske formaning, at facadens åbninger skulle afspejle eller så at sige reflektere og genspejle rummenes forskellige funktioner. Facadens livlighed er projiceret ved frem-spring og fordybninger. Den smalle facade er således delvis trukket tilbage fra gadeflugten med plads til foranliggende altaner, og de tilbagetrukne nicher ved de øverste etager skaber terrasser og balkoner.⁴²

Hvad enten den jernarmerede betons finish er børstet, vandskuret, poleret eller behugget, så er overfladen skabt med de midler, der allerede var til rådighed ved slutningen af det 19. århundrede. Og resultatet er en dynamisk facade, samtidig med at rummene er udtrykt gennem deres åbninger. Takket være den frihed, som søjlesystemet giver de interne vægge, er der opnået åben forbindelse mellem de enkelte rum.

Men invitationen gælder Perrets egen lejlighed på øverste etage. Adgang til henholdsvis lejlighederne og kontoret sker gennem hall'en, som udgør stueplanet mod rue Raynouard.⁴³



Opstalt rue Raynouard.
Bemærk højdeforskellen
mellem rue Raynouard
og rue Berton.

Det eneste er, at dette kun foregår ved hjælp af elevatorer. I 1932 ikke mindre exceptionelt, for måske første gang i et fransk boligbyggeri var der ikke synlige trapper fra hall'en. Dette mekaniske moment understregede det faktum, at elevatorer, den mekaniske elevation, nu var den normale måde at komme op på. (Collins, 1959:236). Elevatorenes bagvæg er af glas og giver hen over nabo- huset og dets have mulighed for et gensyn med Eiffeltårnet. Og ikke en hvilken som helst nabo, rue Raynouard nr. 47 er *Maison*

de Balzac. Under Eiffeltårnets nordlige pylon, på det monument Perret tegnede til Eiffels ære, anes måske antydningen af et lakonisk smil på bronzehovedet af Eiffel.⁴⁴

Fra elevatoren træder man direkte ud i lejligheden. Grundplanen er opbygget over en strukturel symmetriakse, som deler den trekantede grund i to lige store dele. I trekantens base udgør elevatorerne et vertikalt plan. Med Benevolos terminologi breder Perret her planen vandret ud for derved at tildele opholdsrummene mest

mulig ydervægsareal. Den kileformede lobby fører ind til indgangshall'en, der er større, men med en lignende form, som derefter fører til opholdsstuen, der udgør hele arealet for enden af lejligheden. Et storslået rum, der dækker mere end halvdelen af lejligheden. (Collins, 1959:237).

Fra indgangshall'en er der til den ene side adgang til spisestue og køkken, til den anden side til værelserne, der, selvom de kan adskilles af foldevægge, danner den traditionelle klassiske *enfilade*.

Døråbningen til det tilstødende soveværelse antyder, at selv det også vil kunne inkorporeres som et opholdsareal i forbindelse med fester.

Det er i høj grad en indretning, der er baseret på de ideer og ceremonier om datidens sociale liv, der korresponderer til idealet for det bourgeoisie i Paris, der siden århundredeskiftet havde stræbt efter at bo i lejligheder, hvor åbne, fleksible opholdsarealer med

en mangfoldighed af kig til-vejebragte rammer, der var brillante for underholdning såvel som plads, der var velegnet for mere intime møder.

Alle lejlighederne i bygningen var udstyret med datidens moderne komfort. Hvert soveværelse åbner sig mod et rumligt badeværelse, og sollyset, der blev anset som bringer af helse og hygiejne, strømmer ind i de velbelyste hovedrum, der alle har mindst to vinduer. Opholdsstuen får også lys ved hjælp af et karnapvindue. (A+U, 1990:98).

Det giver et exceptionelt indtryk, at lejlighedsplanen er fuldstændig åben.

Skillerummene mellem de forskellige afdelinger er rent symbolske. Man kan tale om en separation, der kun er antydnet ved søjler og gennem brug af forskellig gulvlægningmateriale, og som derved danner tre hovedrum. Man kan se fra den ene ende af lejligheden til den anden, der er ingen visuelle hindringer bortset fra køk-

VENSTRE:
Monument for Eiffel,
ved Eiffeltårnets
nordlige pylon, 1928.
Champ-de-Mars, Paris
7'.

HØJRE:
Skulptur over indgangspartiet, rue
Raynouard 51-55.



ken og badeværelse, der fortsat er skjult for blikket.

Udformningen af køkken, anretterrum og spisestue var også en integreret del af beboernes forestilling om en livsstil, som forudsatte tilstedeværelsen af tjene-
stefolk, til hvem der var etableret en separat serviceindgang i hver lejlighed.

Disse principper var ikke epokegørende, de havde gennem årtier været overholdt af de arkitekter, der nærmest instrumenterede livet for le grande bourgeoisie.

Bygningens modernitet er imidlertid i særdeleshed at finde i dens konstruktive udformning og plastiske udtryk. Dens svære beliggenhed på den stejle skrænt nødvendiggjorde en enkelt linie af jernbetonsøjler i de nederste etager, igen en opstilling på linie, der indeni lejlighederne udvider sig til et netværk af søjler, som Perret dekorerede med den yderste omhu og op-

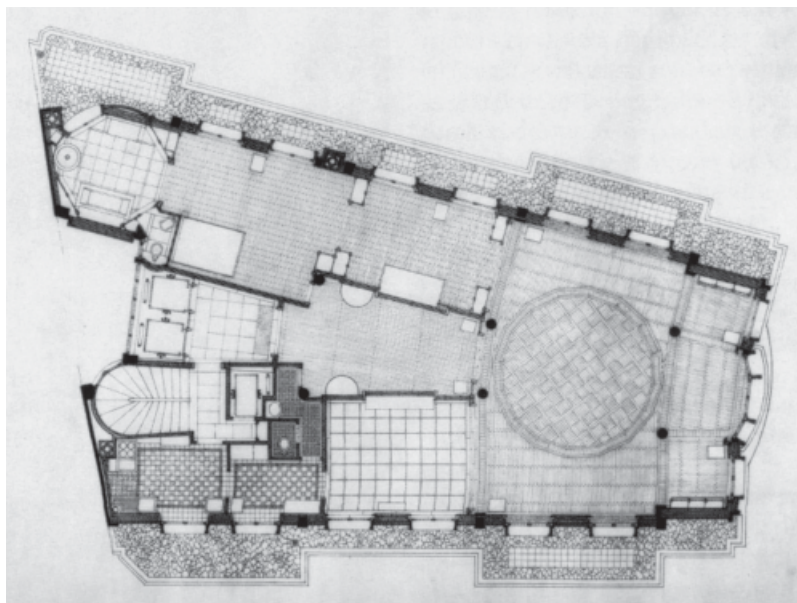
mærksomhed.

Det detaljerede design er særligt iøjnefaldende i den måde bjælker og søjler er sammenføjet ved hjælp af fine bronzeringe, og træpanelerne fungerer som en flatterende baggrund, der tjener til at fremhæve et materiale, der stadig blev betragtet som vulgært og poesiforladt. (A+U, 1990: 98).

De mange gennemtænkte detaljer i Perrets lejlighed kan ses som bevis på, at arkitekter nu beskæftigede sig med alle tilværelsens områder. Der var ikke den ting, der var for banal til, at en designer ikke ville arbejde med den. Det være sig lamper, stole som peberbøsser, for Perret var det blandt andet lejlighedens flytbare radiatorer på små metalhjul og badeværelsets design. Her kom der for første gang det krav til udtryk, som senere gennemtrængte den moderne arkitektur. Det drejede sig ikke kun om en reformering af udsmykningen eller udformningen af et hus; det dre-

VENSTRE:
Rue Raynouard, plan.
Auguste Perrets
lejlighed på 7. etage.

HØJRE:
Detalje. Betonsøjle,
sammenføjning med
bronzering.



jede sig om en omformning af hele verdenen, som man både bogstaveligt og i overført betydning ville nybygge. De tekniske muligheder mente man, at man beherskede. (Gympel, 1996:81).

I stuen er møblerne arrangeret uformelt nær væggen. Alligevel vil iagttageren, til trods for deres ikke-aksiale placering og den trapezformede plans irregulære form, blive opmærksom på bygningens symmetri. Fordi de usynlige aksiale linier helt enkelt er en metafysisk realitet, siger Collins. Hans forklaring er, at Perret ved at bruge betonbygningens struktur, det vil sige skeletstrukturen, som en styrende kraft antog en fuldstændig rationel holdning. Og ligheden mellem de resultater han opnåede, og de resultater, der blev frembragt i tidligere murede bygninger, er blot et andet slående eksempel på det besynderlige billede, som optog såvel rationelle teoretikere, som de efter Collins

mening mere snørklede 18. hundredetals teoretikere, af moderne "trabeated" tektoniske former. (Collins, 1959:237).⁴⁵

Men jeg er inviteret for at spise frokost. Modsat Maupassant spiser vi ikke i Eiffeltårnets eneste tilbageblevne restaurant "Jules Verne", uagtet at Alain Reix netop nu er Chef de Cuisine.⁴⁶

I den betydning ville det, at tage restaurantens private elevator ved den sydlige pylon, være at vende Perrets statue af Eiffel overfor ved nordpylonen ryggen.

Den franske forfatter Jules Verne nåede aldrig selv at opleve rumrejser, men næsten hundrede år før den første Sputnik skrev han romanerne "Rejsen til månen" i 1865 og "Rundt om månen" i 1870, og i sidstnævnte skildrer han et morgenmåltid om bord i rumskibet, tilberedt af den franske Ardan: "Måltidet begyndte med en udsøgt bouillon af Liebigs kød-ekstrat, som var fremstillet

VENSTRE:
Tavle opsat på
facaden, rue Raynouard
51-55.

HØJRE:
Bygningen set fra rue
Raynouard. Badeværel-
sets kuppel anes
øverst til venstre.



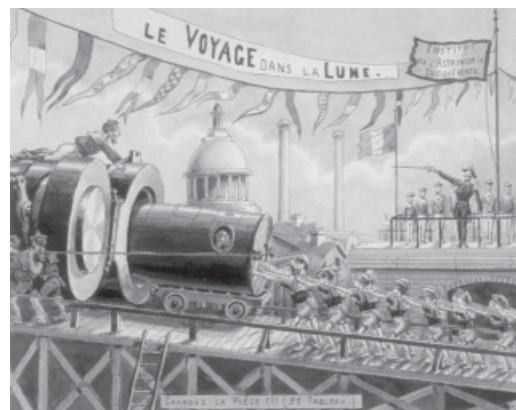
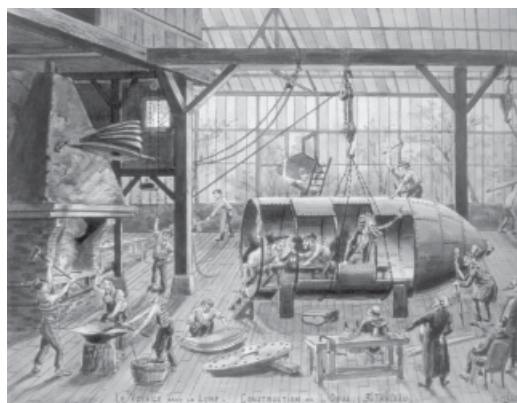




Side 30-31
 Interiør fra Auguste
 Perrets lejlighed i
 rue Raynouard.

VENSTRE:
 Illustration fra
 "Rejsen til Månen",
 "Construction de
 l'obus" af Georg
 Méliès, 1902. Tusch på
 papir, 28x35 cm.

HØJRE:
 Illustration fra
 "Rejsen til Månen",
 "Chargez la pièce" af
 Georg Méliès, 1902.
 Tusch på papir, 28x35
 cm.



af det allerbedste argentin-
 ske oksekød. Så blev der
 serveret en hydraulisk kom-
 primeret bøf, mør og saftig
 som på Café Anglais i Paris.
 Efter kødet fulgte konser-
 verede grøntsager, og som
 afslutning serverede Ardan
 te, en udsøgt blomsterte,
 som den russiske zar havde
 givet rumfarerne som gave.
 I forrådsammeret fandt
 Ardan også rent tilfældigt
 en flaske Nuits, og den blev
 tømt som en indvielse af
 rejseruten jorden-månen. Og
 mens de sad sådan og
 svingede med bægerne, kom
 solen også pludselig til
 syne, den sol som havde
 gjort det muligt, at dette
 kostelige produkt kunne mod-
 ne på vinbjergene i
 Bourgogne". (Verne,
 1970:36).⁴⁷

Illustration fra
 "Rejsen til Månen",
 "Le voyage dans la
 Luna", af Georg
 Méliès, 1902. Tusch på
 papir, 26x21 cm.
 Rejsen til Månen var
 den allerførste
 sciencefiction
 klassiker. Den sendte
 mennesker ud i rummet
 og viste science-
 fictions styrke: At
 kunne visualisere det,
 der - endnu - ikke
 findes.



Nej, det må blive både Verne
 og Dumas. En flaske 1986
 Nuits-Saint-Georges og en
 Salat à la Dumas. Dumas var
 en stor stamgæst på restau-
 ranter i Paris. På Restau-
 rant de France på Place de
 Madelaine gav hans ven
 Vuilleminot en berømt middag
 til hans ære med homard à la
 Porthos, fillet de beuf
 Monte Cristo og salad à la
 Dumas. (Larousse, 1984:
 395).⁴⁸
 Dumas gjorde det til et

ærespunkt selv at tilberede
 salaten: "Jeg placerer en
 hårdkogt æggeblomme pr. to
 personer i en stor salat-
 skål, jeg hælder olie i for
 at lave en masse. Så til-
 sætter jeg kørvel, knust
 timian, knuste ansjoser,
 hakkede syltede agurker, de
 hakkede æggehvider, salt og
 peber. Jeg blander det hele
 med en god vineddike, så
 tilsætter jeg salaten.
 Derefter tilkalder jeg en
 tjener til at blande sala-
 ten. Når han er færdig,
 drysser jeg en knivspids
 paprika over. Der er kun
 tilbage at servere".
 (Larousse, 1984:395).
 Alt imens jeg inspicerer de
 slanke balkoner, fatigeres
 salaten.

Kun ét rum er tilbage.
 Afslutning og klimaks på
 soveværelset er et otte-
 kantet badeværelse med kup-
 pelformet loft. Kuplen er
 endog også synlig udefra.
 Badeværelset har en stor
 cirkulær håndvask i traver-
 tin, indsat i en flad niche
 i rummets fjerneste væg.
 Collins siger, at Perret her
 følger 18. hundredetallets
 adel, der ikke havde vanske-
 ligheder med, endsige var
 forlegne over, at indrette
 deres badeværelser med den
 samme formalitet som husets



Badeværelset i Perrets
lejlighed. Bag
hjørneskabets låge
befinder toilettet
sig.

øvrigt rum. (Collins, 1959: 238).

Og der eksisterer absolut ingen forlegenhed i dette rum, der fremstår køligt svalende i sin enkle grønne farve. Perret har endog designet specielle sanitetsinstallationer, som indtager deres behørigt plads i planens geometriske komposition.

Det var måske ved denne sidste gestus, der på det nærmeste er mere arrogant og kynisk end i nogle af sine mere skarpe aforismer, at han udtrykte sin foragt for den æstetiske udnyttelse af stil og bekræftede sin trofaste loyalitet over den klassiske kunsts principper. (Collins, 1959:238).

Ét af badeværelsets hjørneskabe indeholder et toilet, et lille klaustrofobisk rum, hvor hele den sardoniske visdom åbenbarer sig. Siddende dér, ved et vindue i perfekt højde, befinder ens synsline sig - i Eiffeltårnets akse.

Det er enkelt at konstatere, at jernbetonens tekniske og arkitektoniske muligheder er udnyttet fuldt bevidst både i husets frie planudformning og i facadens åbne skeletkonstruktion. Det er denne dobbelte funktion, jeg gerne vil påpege i lighed med Eiffeltårnets strukturelle funktion.

For den aktuelt rådende æstetiske bevidsthed er strukturel transparens ikke så provokerende. Den indgår principielt gerne som bestanddel i alle genrer af byggeri og synes slet og ret at blive opfattet som nødvendige, rationelle cifre i

den urbane civilisation, af en usminket ingeniørmæssig gehalt og styrke. (Thau, 2000:169).

Og hvorfor så sætte fokus på Jules Verne, Alexandre Dumas og Honore de Balzac?

Fordi de på hver deres måde var udtryk for og spejlede den tid og de fremskridt indenfor ingeniørvidensskaben, der havde gjort denne drejning mulig. Selv om avanceret teknik ikke var af primær vigtighed for disse strukturer, tilførte ingeniørvidenskaben arkitekturen en teknisk skønhed.

Jeg mener, man i lejligheden i rue Raynouard kan tale om en klar bygnings ortografi. Lejligheden fremstår, overvåget af Eiffeltårnets *blik*, med sin renhed, hvor den enkle dekorering indordner sig under helheden, og jernbetonen fremstår rent og ærligt som et lysende og lyriske udsagn på den strukturelle renhed, der er fundamentalt for rationalisternes teser. Derfor får Perret det sidste ord.

MOBILE OU IMMOBILE,
TOUT
CE QUI OCCUPE L'ESPACE
APPARTIENT
AU DOMAINE
DE
L'ARCHITECTURE.

(Gargiani, 1993:38).⁴⁹

Noter

1. Citius, altius, fortius: hurtigere, højere, stærkere, er det olympiske motto, skabt af den franske baron og historiker Pierre de Coubertin, der huskes for genfødslen af de olympiske lege i 1896. Pierre de Coubertin var uden tvivl en begejstret tilhænger af Eiffeltårnet, idet tårnet udtrykte de samme idealer, "*the Unbound Prometheus*". (Korsgaard: 2001:146).

2. Léon-Paul Fargue, født 1876, død 1947, fransk digter. Fargue kaldte Eiffeltårnet "*the staircase to infinity*". (Harriss, 1975:217). Fargue var påvirket af Mallarmé og surrealistene. Musikalske, melankolske og humoristiske digte, inspireret af poetens dagligdag og livet i Paris; et udvalg foreligger i "*Poésies*" fra 1963.

3. Jules Vernes forudseenhed var ikke kun baseret på fantasti. Forud for hver roman og novelle, Verne skrev, gik indgående studier af videnskabelige værker, kontakt med kapaciteter på det aktuelle område og en mængde beregninger, der alt sammen skulle give stoffet det autentiske præg, der da også imponerede hans samtid. Og vel stadig gør det i den grad, at man kom til også at tage de mere luftige spekulationer, der måtte forekomme, som videnskabelige facts. (Vebel, 1978:7).

4. Edouard Lockroy, minister for handel og industri, var ansvarlig for de indledende planer for verdensudstillingen i 1889. (Harriss, 1975:8). Lockroy ledte efter et passende Babels-lignende symbol for udstillingen, og det var ham, der tog ideen om et tusind fod højt tårn op og promoverede det. Ideen var i sig selv ikke ny, faktisk lå det i luften på begge sider af Atlanten, at de nationer, der havde været de første til at indse den industrielle revolutions potentiale, så sig om efter veje til at dramatisere deres egen nye overlegenhed og fremgang på. (Harriss, 1975:9).

Den 2. maj 1886 blev konkurrencen udskrevet, og allerede 16 dage senere, den 18. maj, var der deadline, hvor over 100 forslag var fremsendt. (Harriss, 1975:11).

5. I årene 1836-1840 opførte gartneren og arkitekten Joseph Paxton et væksthuse i Chatsworth, 100 meter langt, 38 meter bredt og 20 meter højt. Til den første verdensudstilling i London i 1851 perfektionerede Paxton denne byggeform og skabte Kryсталpaladset, 600 meter langt, 120 meter bredt og op til 34 meter højt. Bygningen bestod af ét kæmpe-mæssigt rum, kun adskilt fra verden udenfor med en "hud" af glas og jern. Det var ikke kun rumoplevelsen, der var revolutionerende. Kryсталpaladset var den første bygning, der udelukkende var sammensat af massefremstillede og standardiserede dele, og dermed et pionerværk inden for det industrialiserede byggeri. De kommende verdensudstillinger blev under stor bevågenhed fra publikum til stolte præsentationer af de stadig mere imponerende tekniske og videnskabelige fremskridt. (Gympel, 1996:76).

6. Det var en tid med nye materialer. Man havde længe kendt og brugt støbejern, der var smeltet ud af jernmalm fra jernminer. Man støbte jernet i den form, det skulle have, eller man støbte stænger af råjern, der kunne smedes eller hamres i forskellige former. Men jernet var stift og sprødt, fordi det indeholdt kulstof. (Madsen Poulsen, 1994:17).

Omkring 1850 opfandt englænderen Harry Bessemer en helt ny metode til fremstilling af stål, hvor tidligere tiders urenheder i det flydende råjern blev fjernet ved at blæse luft gennem det. Derefter kunne det rene flydende stål tappes. Processen var både billig og hurtig og banede vejen for en udvikling af jernkonstruktioner, togskiner og skibe af stål. Stål var stærkere, lettere og mere smidigt.

I 1870 var produktionen 2 mill. tons i hele verden, i 1900 var den 28 mill. tons. (Madsen Poulsen, 1994:18).

Da Eiffel vandt konkurrencen om vartegnet, besluttede han sig for materialet smedjern. Stål var for dyrt, støbejern for tungt, hvorimod smedjern var

billigt. (Madsen Poulsen, 1994:29).

7. Thau hæfter sig ved som paralleludtryk for periodens interesse for transparens, at røntgen-fotografiet blev opfundet kun få år forinden. (Thau, 2000:168).

8. I 1877 gentog Carré Telliers eksperiment. Han udstyrede skibet Paraguay med fryselastrum og lastede det med 80 tons kød til Buenos Aires. På returrejsen med argentinsk kød ombord løb Carrés fryseskib på grund ved Senegals kyst. På trods af to måneders forsinkelse ankom kødet til Le Havre i perfekt tilstand, og der blev afholdt en stor banket for at fejre begivenheden. (Larousse, 1984:198).

9. De afsnit, der refereres til, er: Part IV, "*Mechanization Encounters the Organic*" med "*Mechanization and Organic Substance: Bread*". Her findes følgende underafsnit: The Mechanization of Kneading, The Mechanization of Baking (The Baker's Oven in the Handicraft Age; The Influence of Technology: The Indirectly Heated Oven; The Oven and the Endless Belt), The Mechanization of Bread Making (Bread and Gas), The Human Aspect: Bread under Mechanization (Flour in Mass Production; Full Mechanization: Bread on the Production Line; The Changed Nature of Mechanized Bread; Mechanization Alters Public Taste; Sylvester Graham and the Devaluation of Bread). (Giedion, 1948:x,xi).

10. I en novelle erklærer Maupassant: "*I left Paris and even France because of the Eiffel Tower. Not only is it visible from every point in the city, but it is to be found everywhere, made of every known material, exhibits in every shop window, an unavoidable and tormenting nightmare ...*" (Harriss, 1975:22).

Ironisk fandtes der i Eiffels personlige bibliotek ikke blot Voltaires komplette værker, flankeret af Hugo og Zola, men også Maupassant, dog ikke "*La Vie Errante*". Om det skyldes en overlagt udeladelse, kan man kun gætte. (Harriss, 1975:177).

11. Som en tilskuer ser Barthes, i det øjeblik han begynder at skrive, tårnet der, foran sig, indrammet af sit vindue. Konstaterer, at i samme øjeblik som januaraftenen udvisker det, og den begyndende nat åbenbart forsøger at gøre det usynligt, at nægte dets tilstedeværelse, så tænder dets lys. Blidt, blinkende og blidt glimtende drejer det på tårnets øverste top. Hele denne nat vil det også være der, siger Barthes. Det vil forbinde mig over Paris med hver én af mine venner, der også ser det, ved jeg. Dermed vil vi alle udgøre skiftende figurer for hvem, det er det rolige center. (Barthes, 1997:3).

12. 1.968.287 besøgende betalte næsten 10 millioner franc. Byggeomkostningerne på 5,5 var derfor hurtigt tjent ind. (Korsgaard, 2001:146).

13. Byggeriet af Eiffeltårnet varede i to år, to måneder og fem dage. Fra sommeren 1887 var der stor aktivitet på byggepladsen. Hestetrukne blokvogne transporterede materialer fra Eiffels fabrikker til Marsmarken. Den højeste ydeevne var omkring 400 tons jerndragere, bjælker og spær pr. måned. Arbejdet på Marsmarken foregik som ved et samle-bånd. Alle delene kom til byggepladsen, hvor de blev nittet sammen efter tegningerne. Eiffel havde konstrueret mobile kraner til byggepladsen, der blev drevet af dampmaskiner. (Madsen Poulsen, 1994:31).

14. Man må derfor betragte hans egen bemærkning om, at tårnet kun havde funktion af "*verdens højeste flagstang*" som ironisk. (Madsen Poulsen, 1994:49).

15. Monteringen af antenner fortsatte, og i 1962 blev de første tv-signaler sendt fra tårnet. (Madsen Poulsen, 1994:58).

16. Eiffel hævdede, at et tårn bygget i sten, udover byggetekniske vanskeligheder, desuden havde nået sin teknologiske grænse. "*Antiquity, the Middle Ages and the Renaissance have pushed the use of stone to the extreme*", argumenterede han, og fortsatte "*and it hardly appears possible to go further than our predecessors have with the same materials, especially since masonry construction techniques have not progressed notably for some*

time". (Harriss, 1975:16).

17. Bourdais, der byggede Trocadero paladset i 1878, beskrev et tusind fod højt tårn med et kraftfuldt elektrisk lys fra dets toppunkt. Et system af parabolspjle ville reflektere lyset så effektivt fra tårnet og dets foreslåede beliggenhed på Esplanade des Invalides til alle dele af Paris, at selv de mest fjertelligende kvarterer af Paris ville modtage, som ingeniøren overbevisende fremlagde det, "otte gange så meget lys som nødvendigt for at læse en avis". (Harriss, 1975:11).

Nat ville være forvist fra Lysenes By. Derudover ville dette "Tour Soleil" i granit bestå af seks niveauer med hver 15 rum, der kunne bruges til "aerotherapy treatments", hvor de syge kunne få gavn af luften, "så ren som i Alperne". Tårnets hule center ville give mulighed for videnskabelige eksperimenter, der kunne involvere faldende objekter; en kælder, der var 215 fod dyb, skulle huse et fleretagers museum dedikeret til elektricitet. Strukturen skulle krones med en 180 fod høj allegorisk statue, der repræsenterede videnskab. (Harriss, 1975:13).

18. Barthes siger, at Babel var formodet at skulle tjene til kommunikation med Gud, og alligevel er Babel en drøm, der rører ved meget større dybder end den teknologiske drøm.

19. Ikke desto mindre modtager det tomme monument hvert år to gange så mange besøgende som Louvre.

20. For Barthes er et panorama et image eller et billede, vi forsøger at dechiffrere, i hvilket vi forsøger at genkende kendte steder, at identificere vartegn.

Tag et kig over Paris fra Eiffeltårnet, her skelner du højdedraget, der skråner ned fra Chaillot, der er Boulogneskoven, men hvor er Triumfbuen?

Du ser den ikke, og dette fravær fremtvinger, at du inspicerer panoramaet igen for at se efter dette punkt, der mangler i din struktur. Din viden om den parisiske topografi kæmper med dit syn. Det er Barthes forklaring på, hvad intelligens er, det at rekonstruere, at lade hukommelse og følelse samarbejde for at skabe et simulacrum-Paris i ens tanker, i hvilken elementerne er foran dig, virkelige, nedarvede, men ikke desto mindre har de mistet orienteringen i det totale rum, der nu omgiver dig, fordi dette rum er ukendt for dig. (Barthes, 1997: 10).

21. Rastignac, romanfigur hos Balzac.

22. Bundforholdene tæt ved Seinen er vanskelige, og der måtte et særligt fundament til. Eiffel udførte to kæmpeudgravninger ved hjælp af sænkekasser, 16 meter dybe, til de to ben tæt på Seinen. I løbet af sommeren 1887 var de fire store fundamenter til tårnets fire ben færdige. Byggepladsen på Marspladsen var usandsynligt rodet, hvilket fejlagtigt fik tårnets kritikere til at tro, at der intet skete. Men Eiffel overholdt sin byggeplan. (Madsen Poulsen, 1994:9).

23. Der blev arbejdet i toholdsskift. Senere i 1888 nåede man til anden etage. Højden var nu 115 meter. De sidste to tredjedele blev færdigbygget i vinteren 1888-89. (Madsen Poulsen, 1994:35).

24. De nye materialer blev også anvendt andre steder end i ingeniørkonstruktioner som Eiffeltårnet. Det sprøde støbejern er ca. fire gange så trykfast som sten, og smedejern er fyrrer gange så trykfast som sten, men kun fire gange så tungt, og kan formes som man ønsker. En konstruktion af metalsøjler og dragere behøvede derfor ikke mere mure af statiske hensyn.

Dermed var en af de største tekniske revolutioner i menneskehedens arkitekturhistorie indledt. Massivet kunne erstattes af skeletbyggeri, der gjorde det muligt at opføre bygninger af præfabrikerede dele i et fantastisk tempo og i en næsten hvilken som helst højde- og fladeudstrækning.

For beton gælder, at det er et materiale, der består af billige råstoffer, der findes overalt: kalk, ler, mergel, gips og vand. Beton lader sig hurtigt og enkelt forarbejdes til præfabrikerede bygningsdele, eller anvendes på stedet. Det er alsidigt anvendeligt, yderst bestandigt og har samme udvidelseskoefficient ved varmpåvirkning som jern og stål. (Gympel, 1996:77).

25. Det startede med endnu en gartner, da franskmænd Joseph Monnier i 1867 fik patent på fremstillingen af nogle blomsterkasser udført i beton, hvori et net af jern var lagt før støbningen.

Monnier havde hermed gjort den endelige opfindelse af det nye materiale jernbeton.

Betonstøbningen havde allerede været kendt af romerne som en blanding af småsten, sand og en kalkcement, men senere var teknikken stort set gået i glemmebogen.

Det var dog først, da ingeniøren Francois Hennebique havde udarbejdet et bygningsprincip med statisk rigtig placering af armeringsjern fortløbende igennem søjler, bjælker og plader, at et brugeligt grundlag var skabt for opførelse af egentlige jernbetonskeletkonstruktioner.

Hennebique byggede selv det første jernbetonhus 1892 efter dette princip, men evnede dog ikke at give huset andet end en ganske traditionel udformning. Det lykkedes heller ikke arkitekten Anatole de Baudot at give betonen et eget arkitektonisk udtryk, da han dristigt lod kirken St. Jean de Montmartre udføre i jernbeton. Formgivningen var ganske konventionel i gotisk stil. (Faber, 1962: 60).

26. Faber beskriver, at Arts & Crafts bevægelsen opstod i England i slutningen af det 19. århundrede efter inspiration fra William Morris til forbedring af kvaliteten af dagliglivets brugsvare. Man søgte at genopdyrke de gamle håndværkstraditioner og oprettede flere kunsthåndværksskoler. Bevægelsen bredte sig til det øvrige Europa og USA, og videre til l'art nouveau som stilretningen indenfor arkitektur og kunst ca. 1890 til 1905, som fortrinsvis fik sin inspiration i naturens og planteverdenens organiske former og strukturer. Den nye stil skulle afløse det 19. århundredes vedholdende dyrkelse af tidligere tiders stilformer. I Tyskland blev stilen kaldt jugend. (Faber, 1962: 158).

27. Historicisme. Arkitekturretning, der har historiske stilarter som direkte forudsætning, således som det var tilfældet med store dele af byggeriet i det 19. århundrede. (Faber, 1962:161).

28. I modsætning til bevægelsens ordfører William Morris erklærede arkitekter og designere fra begyndelsen af det 20. århundrede sig ikke som fjender af maskinen. De erkendte, at det var forkert at drømme om middelalderen, at betragte maskinen som roden til alt ondt. Den, der ville reformere verdenen, måtte tage maskinerne i betragtning, når han designede, således at varerne kunne nå ud til masserne i store mængder og til lave priser. (Gympel, 1996:81).

29. Eklekticisme. Filosofisk opfattelse, der hviler på en udvælgelse blandt resultater af andres systemer. Anvendes inden for arkitektur om efterligninger af eksisterende eller tidligere tiders bygningskunst. (Faber, 1962:159).

30. Deutscher Werkbund, tysk forening til kunsthåndværkets fremme, oprettet af Herman Muthesius i 1903 efter forbillede i den engelske Arts and Crafts bevægelse. Deutscher Werkbund fik overordentlig stor betydning for den arkitektoniske udvikling, specielt gennem de store udstillinger i Köln i 1914 og "Weissenhof-Siedlung" i Stuttgart i 1927, der blev funktionalismens gennembrud. (Faber, 1962: 159).

31. Byggemetoden blev også gennemført, selv når ordenen blev forsimplet eller endog reduceret til et bygningsskelet af banale elementer, fordi sædvanen gjorde det muligt at udstyre disse elementer med de samme egenskaber af rumlig reference. (Benevolo, 1989:327).

32. I flere senere byggerier endte Perret faktisk med at behandle lodrette bæreelementer som søjler og dragere som arkitrav, frise og gesims.

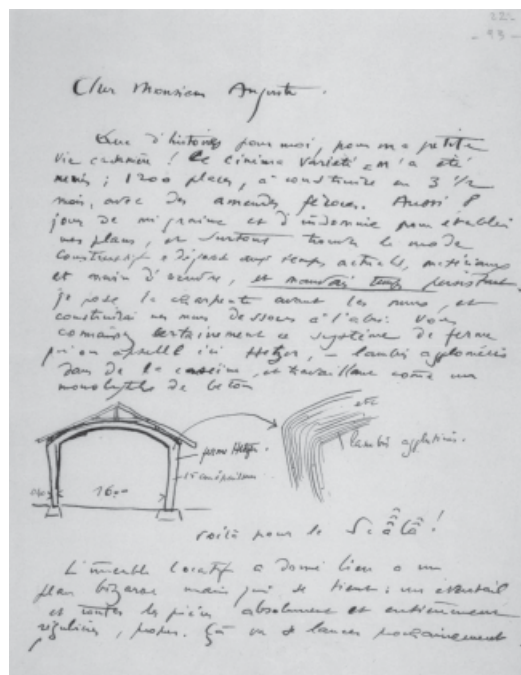
33. Måden at udføre beregninger på og de tillagte vaner på byggepladsen reflekterede stadig stort set den gamle parallelisme, og selv den nye terminologi, der blev brugt med hensyn til jernarmeret beton, søjle, sokkel, gerigt, konsol, portal, spændvidde, var den klassiske ordens. (Benevolo, 1989:330).

34. Choisy fulgte efter en lang række af sådanne rationalister, der lige som Guadet og Labrousse daterer sig tilbage til 18. hundredetallets teoretikere Cordemoy og Laugier. Som de fleste fortalere for denne skole, så Choisy ikke noget irrationelt i den græske omskrivning af træformer til murværkskomponenter i den doriske orden. (Frampton, 1992:106).

35. Perrets senere arbejder, bl.a. ved Le Havres genopbygning efter 2. verdenskrig, har samme kvalitet i udførelsen, men er ellers præget af en akademisk nyklassicisme, som Perret er leder af École des Beaux-Arts, arkitekturskole kom til at stå som eksponent for på sine gamle dage. (Faber, 1962:62).

36. Den franske arkitekt Viollet-le-Duc's bøger, "Dictionnaires" og "Entretiens sur l'Architecture", 1858-1868, beskæftigede sig med den konstruktive side af middelalderens byggeri ned til mindste detalje. Men de tog også en bevidst arkitektonisk behandling af nye materialer op til vurdering. (Faber, 1962:25).

37. Sammenlignelige modsætninger kan også findes i Corbusiers arbejder. På baggrund af Exposition des Arts Décoratifs i 1925 var disse to skikkelsers veje imidlertid allerede begyndt at skilles, ikke kun i deres respektive udstillingsbygninger, men også på det teoretiske plan, for intet kunne være mere fjernet fra Perrets forskrifter end *Les 5 points d'une architecture nouvelle*, som Corbusier udgav et år senere i 1926. (Frampton, 1992:108).



38. "Contribution a une theorie de l'architecture" blev trykt i Paris i 1952 af "Cercle d'études architecturales" ved forlæggeren André Wahl. Aforismerne er, bekræfter Gargiani, trykt som en grafisk meget klassisk og strengt tilrettelagt publikation i formatet 12 x 19 centimeter. Alle aforismer er sat med Garamond versaler i stor punktstørrelse, hvor hvert første bogstav i epigrammets indledende ord er sat i ekstra stor størrelse. Publikationen indeholder i alt 64 unummerede sider. Ligeledes er aforismerne unummerede. (Gargiani, 1993:45).

39. Arkitekturen / er kunsten / at organisere rummet / det er / gennem konstruktionen / arkitekten udtrykker sig. (Gargiani, 1993:38).

40. Konstruktionen / er / modersmålet / for arkitekten.

Arkitekten / er en digter / som / tænker og taler / i / konstruktion. (Gargiani, 1993:42).

41. I perioden 1993 til 1997 var jeg koordinator



for det internationale arbejdsprogram "The Road from Rio" for UIA, International Union of Architects. UIA har base i Frankrig, og den franske stat har i Paris stillet Perrets lejlighed i rue Raynouard til rådighed for organisationens hovedkontor.

42. I 1914 vakte Le Corbusier opmærksomhed med sit "Domino-hus", et konstruktionsprincip, der viste en klar videreførelse af Hennebiques og Perrets arbejder med et system af søjler mellem betonadskillelser forbundet med frie betontrapper og med ydervægge, der som en skal af ikke bærende art gav mulighed for fri placering af store vinduer. Interne skillevægge kunne på tilsvarende måde anbringes uafhængigt af det bærende system. I løbet af de følgende 10-15 år arbejdede Le Corbusier videre på grundlag af dette princip i stadig mere virtuost behandlede villaprojekter. (Faber, 1962:89).

Le Corbusier ønskede ikke som Perret en eksponering af det konstruktive system i facaden, og kun de store gennemgående vinduespartier kunne fortælle, at ydervæggene ingen betydning havde. Se fortællingen "Mad og Modernisme".

43. Adgang til tegnestuen foregik ad en åben vindeltrappe, som gik fra en cirkulær repos i marmor i en enkelt ubrudt og fuldent kurve. (Collins, 1959:236).

44. Monumentet af Gustave Eiffel er skabt af Perret, 1925-1929, i samarbejde med E. A. Bourdelle og A. Granet.

45. Trabeated, vedrørende moderne tekniske former præget af vandrette linier. To bøger syntes at have haft indflydelse på, at Perret udførte et betonbyggeri med vandrette dør- og vinduesoverligger, i brug i sin boligblok i rue Franklin fra 1903: Auguste Choisy's monumentale "Histoire de l'architecture" fra 1899, og Paul Christophes tekst om Hennebiques system, "Le Béton armé et ses applications" fra 1902.

Hvor den første citerede græsk entablement, som den klassiske præcedens for sådanne strukturer, så foreskrev den anden en definitiv teknik for fabrikation og design af en armeret betonskeletbygning. (Frampton, 1992:105).

46. Restaurant Jules Verne, Tour Eiffel 2^{ème} étage, accueil hall du Pilier Sud

Menu :

Pressé de foie gras de canard aux pommes Anna, vinaigrette fumée

###

Marinade de coquilles saint Jacques, fenouil légèrement caramélisé

###

Petit pain soufflé au grois tourteau, crème aux crevettes grises

###

Dos de bar ligne, suc citronné, pommes écrasées au beurre d'herbes

###

Sorbet au muscat

###

Dos de biche, fondue d'automne aux chataignes

###

Figues roties aux épices, gelée au pinot noir

###

Mousseux au chocolat, caramel à la fleur de sel

VENSTRE:
Brev fra Le Corbusier
til Auguste Perret d.
21. juli 1916.

HØJRE:
Gadeskilt. Rue
Raynouard.

47. Jules Vernes bøger kendetegnes af to former for romantik. Man kunne kalde den ene jordglobens romantik, den drømmerejse som et fantasifuldt menneske kan foretage ved at sidde hjemme og studere sin globus. Og det var netop det, Jules Verne gjorde.

Den anden romantiske oplevelse er knyttet til selve opfindelserne, til den fremtidsverden Verne skimtede allerede for 100 år siden. Visioner, som hvilede på teknisk grund, sådan som 1850'erne begyndte at udvikle den. Den teknik, som varslede den industrielle revolution i slutningen af århundredet.

(Vebel, 1978:13).

Rejsen til månen er forfattet med velvillig bistand fra matematikeren Henri Garcet og hans på 1860'ernes videnskabelige niveau indviklede beregninger. Detaljerne stemte nøjagtigt, men ikke helheden. Men hvad gjorde det, når det tal-blandede, svimlende eventyr var så medrivende. (Vebel, 1978: 47).

48. Alexander Dumas, født 1802 i Villers-

Cotterêts, død 1870 i Dieppe. I 1869 accepterede Dumas, der er bedst kendt som forfatter til De tre musketerer og andre røverhistorier, en opgave for en ung udgiver, Alphonse Lemerre, om at skrive *Grand Dictionnaire de cuisine*.

For at finde fred og ro til at udarbejde et så monumentalt arbejde, det blev på i alt 1152 sider, trak Dumas sig tilbage til Roscoff i Finisterre sammen med sin kok Marie. Arbejdet blev afsluttet i marts 1872. Det betragtes ikke at være et pålideligt arbejde fra et strengt kulinarisk synspunkt, til trods for det venlige samarbejde med Joseph Vuilleminot, en elev af Carême, der udgav en revideret og forkortet version i 1882.

Men til trods for dets fejl, dets kløfter og dets slagkraftige meninger, blev værket skrevet i en arvågen og underholdende stil og er fuld af anekdoter. (Larousse, 1984:394).

49. Bevægelig eller ubevægelig / alt / som indtager rummet tilhører / området / arkitekturen. (Gargiani, 1993:38).



Anna Marie & Ole
Fisker. Nytår 2001/
2002.

4. Fortælling

I perioden hvor modernismen holder sit indtog i Europa, ligger en fisk på bordet i Le Corbusiers "*Villa Stein*" i Garches og der mangler en forklaring. I Paris i 1920'erne vrir det med forfattere, malere, musikere og dansere. Gertrude Stein mødes med Pablo Picasso, exceptionel og mindeværdig kunst blev skabt. Ofte mødtes disse kreative personligheder over et måltid. Omdrejningspunktet er en middag med Pablo Picasso, for hvem måltidet var af stor vigtighed, måltidet påvirkede hans liv og kunst dybt. Afsnittet skildrer dels epoken og den unikke kunstner, Picasso var, men lader også "*Villa Stein*" blive gennemlyst af en transparens-analyse.



Mad og Modernisme

"Og hvad er det egentlig passende at servere for Pablo Picasso"

Mad og Modernisme

Og hvad er det egentligt passende at servere
for Pablo Picasso



Et fotografi.

Et køkken, hvor der på køkken-
bordet ligger en fisk.
Vi betragter køkkenet og
fiskens øje.

Hvad skete der dér?

Og kan vi sætte begreber på
den historiske udvikling og
dens konstitutive begivenhe-
der som en virkeliggørelse i
historien?

Er vi, som når Norman Mailer
skriver om kubismens uhygge-
lighed, anbragt i et psykens
landskab, hvor fortid og
fremtid har til huse, hele
den indre verden af nat,
drømme, minder og primitive
forudannelser? (Mailer,
1996:310).

Og bliver vi bevidste om, at
fortiden og fremtiden er
tættere forbundet indbyrdes
end nuet?

Jeg vil forsøge at føre af-
gørende begivenheder tilbage
til deres historiske mulig-
hedsbetingelser for at følge
dem frem til deres endelige
virkeliggørelse. En rekon-
struktion, der vil vise be-
givenhedernes bevægelse fra
det mulige til det virke-
lige. Jeg vil fastholde be-
grebet om begivenheden i den
historiske virkeliggørelse,
hvorved den historiske tid
underordnes bevægelsen af
det mulige til det virke-
lige.

Jeg vil forsøge at afdække
motivets ikonografi, det vil
sige dets kulturelle, histo-
riske og formgivningsmæssige
betydningsdel i bredeste
forstand.

Jeg vil forsøge at demon-

strere nogle sammenhænge
mellem på den ene side en
periode i arkitekturens hi-
storie og på den anden side
repræsentationen af det u-
tilberedte måltid. At der er
en umiddelbar forbindelse
mellem de to uafhængige fæ-
nomener.

Repræsenterer fotografiet
ikke en invitation til at
opgive den enkle og klassis-
ke synsvinkel, som traditio-
nen nærmest fordømmer os
til, og til frit, i det
mindste i tanken, at bevæge
os rundt om det på motivet
repræsenterede objekt, fi-
sken, en *Merluccius*
merluccius, og videre rundt
i huset for at møde dets hi-
storie, virkeligheden bag
dette hus, Villa Stein, teg-
net af Le Corbusier.
Som i kubismen er den simul-
tane repræsentation af ob-
jektet fra flere vinkler i
motivets underforstået. I det
mindste tillades en virtuel
mobilitet for seerens ved-
kommende, og det vil være en
modsigelse at sige nej til
en sådan invitation - vi er
inviteret.

For at udfolde denne tilbli-
velse i stoffet er det nød-
vendigt at gå tilbage i ti-
den og studere de bevægel-
ser, der omkring 1908 og de
næste år reformerede de bil-
ledlige kunstarter, som også

påvirkede Le Corbusiers design af Villa Stein. Hastigheden af udviklingen og ikke mindst ligheden med de resultater, der blev opnået simultant af de forskellige kunstnere, der fulgte forskellige stier som maleri, skulptur, arkitektur og litteratur, viste, at en yderst vital proces fandt sted. Jeg vil undersøge, om dette også var gældende for gastronomien.

Omkring 1910 begyndte bevidstheden om, at kunstnernes udtryksmidler havde mistet forbindelsen med det moderne liv, at dukke op. Mellem 1907 og 1908 kom de første kubistiske arbejder af Picasso og Braque frem, og var startskuddet til den tiltagende radikale indsats fra bl.a. Gris, Léger og Delaunay. Ligeledes malede Kandinsky sin første abstrakte akvarel i 1910. (Benevolo, 1989:390).¹ Den metode, som kubisterne udviklede til at vise rumlige relationer, førte frem til de formgivende principper for den nye rumopfattelse. Både Picasso og Le Corbusier fandt deres inspiration i Paris. Jeg vil her fremhæve Sigfried Giedions betragtning om rum-tid: *"Som konsekvens af en ny rumopfattelse viste Picasso og Braque omkring 1910 det indre og det ydre samtidigt. I arkitekturen udviklede Le Corbusier i overensstemmelse med samme princip den gensidige gennemtrængning af indre og ydre rum"*. (Bek m.fl., 1997:254).²

Ifølge Giedion vandt resultaterne ikke sympati blandt det almindelige publikum.

Fra renæssancen og frem til 1900 havde centralperspektivet været et af de grundlæggende elementer i maleriet på tværs af alle stilretninger. Den firehundredede år gamle tradition med at se den ydre verden på renæssancemanér, det vil sige i tre dimensioner, havde rodfæstet sig dybt i mennesket. Man kunne sletikke forestille sig andre perceptionsformer. Men i det 19. århundrede misbrugte man perspektivet, og, siger Giedion, det førte til dets opløsning. Hans forklaring er, at kubisterne ikke bare forsøgte at gengive et objekts ydre fremtoning fra ét synspunkt. De bevægede sig omkring det og søgte at få hold på dets indre opbygning. De søgte dermed at udvide følelsernes sfære. (Bek m.fl., 1997:263).

Kubismen gør således op med renæssancens perspektiv. Den ser objekter relativt, det vil sige fra flere synsvinkler, hvoraf der ikke er en enkelt, der dominerer. Ved således at dissekere objekterne opfatter kubismen dem samtidigt fra alle vinkler. Derfor lægges der nu en fjerde dimension til renæssancens tre, nemlig tiden. Digteren Guillaume Appolinaire var den første til at erkende og udtrykke denne forandring omkring 1911, og i 1913 udgav han bogen *"Les Peintres Cubistes"*. Samme år afholdtes den første kubistiske udstilling på *Salon des Indépendants*.³

Den videnskabelige krise omkring det traditionelle koncept for tid og rum sammenkædede historien med perspektivets konventioner.

(Benevolo, 1989:392). At præsentere objekter set fra forskellige synsvinkler introducerer et princip, som er nært forbundet med datidens moderne liv, nemlig samtidighed. I 1905 påbegyndte Einstein sit berømte arbejde "*Electrodynamik bewegter Körper*", som indeholder en grundig redegørelse for begrebet samtidighed. (Bek m.fl., 1997:264). Einsteins relativitetsteori ville ikke blot forbinde tid og rum, men også tyngdekraften, og forsøgte dermed at skabe en slags enhed i sin opfattelse af universet. I bogen "*Portræt af Picasso*" beskriver Norman Mailer indgående den unge Picassos liv. Her giver han udtryk for, at Gertrude Steins bror Leo var noget fortænkt, når han siger, at Picasso var på jagt efter denne fjerde dimension. Alligevel mener Mailer at bevise, at den fandtes som en overordnet teori i Picassos bevidsthed. (Mailer, 1996:250).

Picasso var besat af formen og kan have søgt efter en generel teori om formen, siger Mailer. En teori der kunne forbinde druer og heste, der kunne indebære en fuldstændig rekonstruktion af den visuelle verden, hvorved former ikke længere behøvede at være en del af motivet, men kunne eksistere primært som former. Ikke blot farven, men også størrelsesforholdet måtte, når alle forbindelser til naturen var ophævet - vige for formen. (Mailer, 1996:251).

I starten var det ikke a priori, at den kubistiske opfattelse af rumlig konstruktion kunne blive anvendt på andre områder end

maleriet. Kubismens symboler var ikke rationelle, og kunne ikke anvendes direkte i arkitekturen og kunsthåndværket, men var alligevel styrende og en rettesnor for kunstnerisk skaben. Som opfølgning herpå forsøgte bl.a. Le Corbusier at rationalisere kubismen.

Omsat til planet af praktisk rumlighed i arkitektur gav den nye mobilitet mulighed for at sprænge de klassiske statiksystemer. Det vil sige de rent visuelle forløb, der var komponeret på betingelser af akser og symmetri, og til at søge at reintegrere summen af den totale komplekse erfaring af bevægelse i arkitekturen. (Leymarie, 1968:41).⁴

Le Corbusier kaldte sin kunst purisme. Den kom i forhold til konstruktivismen i Rusland og neoplasticismen i Holland tættest på kubismens egne mål og på arkitekturen. (Bek m.fl., 1997:265).⁵

I 1927 skabte Le Corbusier Villa Stein de Monzie. Boligen udgjorde om noget den moderne arkitekturs centrale problemstilling, og Le Corbusier havde udtrykt sine ideer herom i forskriften "*une maison - un palais*".

Her i slutningen af 1920'erne forsøgte Le Corbusier i sin puristiske arkitektur at forske simultant i nye teknologiske kulturer og i fortidens arkitektoniske systemer. Han valgte boligen som type for at gennemføre og realisere denne forskning. At fokusere på boligen som objekt for den arkitektoniske diskurs var, følte han, at skænke værdighed til moderne liv.

EXPOSITION BRAQUE
 Chez Kahn Weiler, 28, rue Vignon. — M. Braque est un jeune homme fort audacieux. L'exemple déroulant de Picasso et de Derain l'a enhardi. Peut-être aussi le style de Cézanne et les ressouvenirs de l'art statique des Egyptiens l'obsèdent-ils outre mesure. Il construit des bonshommes métalliques et déformés et qui sont d'une simplification terrible. Il méprise la forme, réduit tout, sites et figures et maisons, à des schémas géométrique à des cubes. Ne le railions point, puisqu'il est de bonne foi. Et attendons.

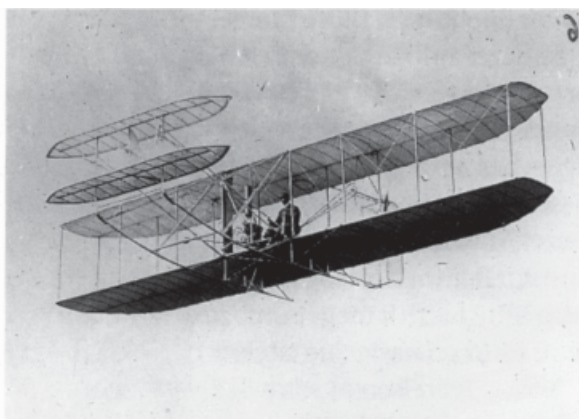
Louis Vauxcelles

La Conquête de l'air

AU MANS

Wilbur Wright gagne le prix de la hauteur

Le Mans, 13 novembre. — M. Wilbur Wright a accompli à 4 heures pour le prix de hauteur de



I Gil Blas' udgave fra den 14. november 1908 bragte man Louis Vauxcelles anmeldelse af Braques udstilling hos Kahn weiler ved siden af en historie om wilbur wright, der med sin todækker netop havde sat højderekord ved Le Mans. Picasso begyndte at kalde Braque "*mon cher wilbur*". Picasso var fascineret af flyvemaskiner, og sammentræf havde karakter af varsler. Som Penrose bemærker, var flyvning et forsøg "*på at erobre en ny dimension i rummet*". Eller udtrykt med Picassos logik: Hvis flyvemaskiner kan flyve, må man kunne genopfinde rummet. (Mailer, 1996:291).

(Gans, 1987:60).

Mens Le Corbusier således tilsigtede at monumentalisere boligen, fik han opgaven at skabe en personlig og moderne ækvivalent. Et weekendhus til Gabrielle de Monzie, den tidligere hustru til boligministeren Anatole de Monzie, i hvem han fandt en kunde med status, kultur og rigdom til at opføre en bolig med et palads' storslåethed. Den anden klient i dette usædvanlige joint venture var Michael Stein, Gertrude Steins bror, der havde tjent sin formue på sporvognssystemet i San Francisco, og hans kone Sarah, maler og samler af Matisse. (Gans, 1987:60).⁶

Som svar udviklede Le Corbusier en komposition, som han kaldte "*mask of simplicity*", eller Dom-ino, en plade-søjle struktur.⁷

Forfatteren Rodrigues-Hunter skriver i sin bog "*Den fortabte Generation*", at vi skal forestille os en verden, der er blevet ekstrem: "*De fløj i flyvemaskiner i en verden, der var blevet lille, var desillusionerede af krigen, flirtede med*

kokain, elskede abstrakt kunst, kørte hurtige biler. De var de første modernister, den første moderne generation, de var den fortabte generation ...".

(Rodrigues-Hunter, 1994:13).⁸

Da Corbusier slog sig ned i Paris i 1917, 30 år gammel, havde han ikke givet kubismen megen opmærksomhed. Alligevel var det i kubismens ånd, at han valgte at indtage sin egen position i et manifest med titlen "*après le Cubism*". Manifestet udførte han sammen med maleren Amedée Ozenfant, som han havde mødt under sin ansættelse på Auguste Perrets tegnestue, og publicerede det til en udstilling i 1918. (Leymarie, 1968:35).⁹

I manifestet betonedes Corbusier den etiske værdi af de principper, som kubismens initiativtagere havde opsat. Nemlig at reducere formen til dens geometriske – og heraf tydelige – elementer og ved at reevaluere kompositionens ide, det vil sige konstruktionen. I Le Corbusiers øjne udfoldede kubismen en ubestemthed i anvendelsen af konstruktive principper. Derfor konkluderer

derede Le Corbusier, at den nye tid behøvede præcision, ja en sjæl af præcision, som kubismen indtil da havde vist sig ude af stand til. (Leymarie, 1968:38).¹⁰

Purismen markedsførte sin æstetik i tidsskriftet "*L'Esprit nouveau*", 1920-1925, og via Le Corbusier blev den introduceret til arkitekturen. (Skude, 1989:23).

Den amerikanske arkitekturteoretiker Henry-Russell Hitchcock døbte i 1929 arkitekturformen "*Den Internationale Stil*". Han pointerede, at stilen fremhævede volumen og plan fremfor masse, samt at arkitekterne undgik ornamentet og anvendte maskinen som et kunstredskab. (Skude, 1989:23).

ABABA

I bl.a. Choisy og Viollet-le-Ducs tradition søgte Corbusier sin viden i fortiden. Ikke efter stilistiske kendetegn, men efter principper for organisering af rum og den rationelle struktur.

Forskere som Richard Etlin har belyst, hvordan relationen af søjle-plade i det ægyptiske tempel prægede ordenen af rum i Villa Stein. (Gans, 1987:60). Ligeledes har Colin Rowe demonstreret den specifikke korrespondance mellem Villa Stein og Villa Foscari af Palladio, fra deres identiske proportioner af volumen, de er begge $[8 \times 5\frac{1}{2} \times 5]$, og rytmen i deres strukturelle fagopdelinger fra side til side er ABABA, til placering af trapper. Centralt for villaens arkitektoniske dialog

er principperne for symmetri, centralitet, hierarki og proportion, som Palladio brugte i sin artikulation i renæssancens villaer. (Gans, 1987:61).

Det brillante ved Villa Stein er den måde, på hvilken disse systemer af historisk og moderne arkitektur er bragt i relation til hinanden, og hvormed de skaber mange læsninger og sammenhænge samtidigt.

Deborah Gans har en række intensive iagttagelser herover og beskriver fyldestgørende Villa Steins store og rigorøse linier, hvordan matematikken bærer beroligende sandheder ind, men lader værket være i sig selv. En sikkerhed og nøjagtighed som har ført til, at siderne af de forskellige dele er modificeret ned til én cm.

For Le Corbusier var det fundamentale svar på modernitet Dom-ino skelettet af jernbetonsøjler og plader og de sammenhængende lag af rum, der herved blev genereret. Et system der frigør væggene i Villa Stein både indvendigt og udvendigt.

Selvom de ikke-bærende vægge er fri for den indre krævede struktur og ikke behøver rette sig efter rummenes opdeling, så udtrykker de mere abstrakt lagene af rum fra for til bag. De forsatte lag af rum er konsonant med den kompositoriske plan af lag af overlappende planer.

Eksempelvis er facaderne organiseret som en serie af overlappende planer, nogle rigtige, andre antydende. De viger eller opstår i relation til referencen af planet i de hvide vægge. (Gans, 1987:62).

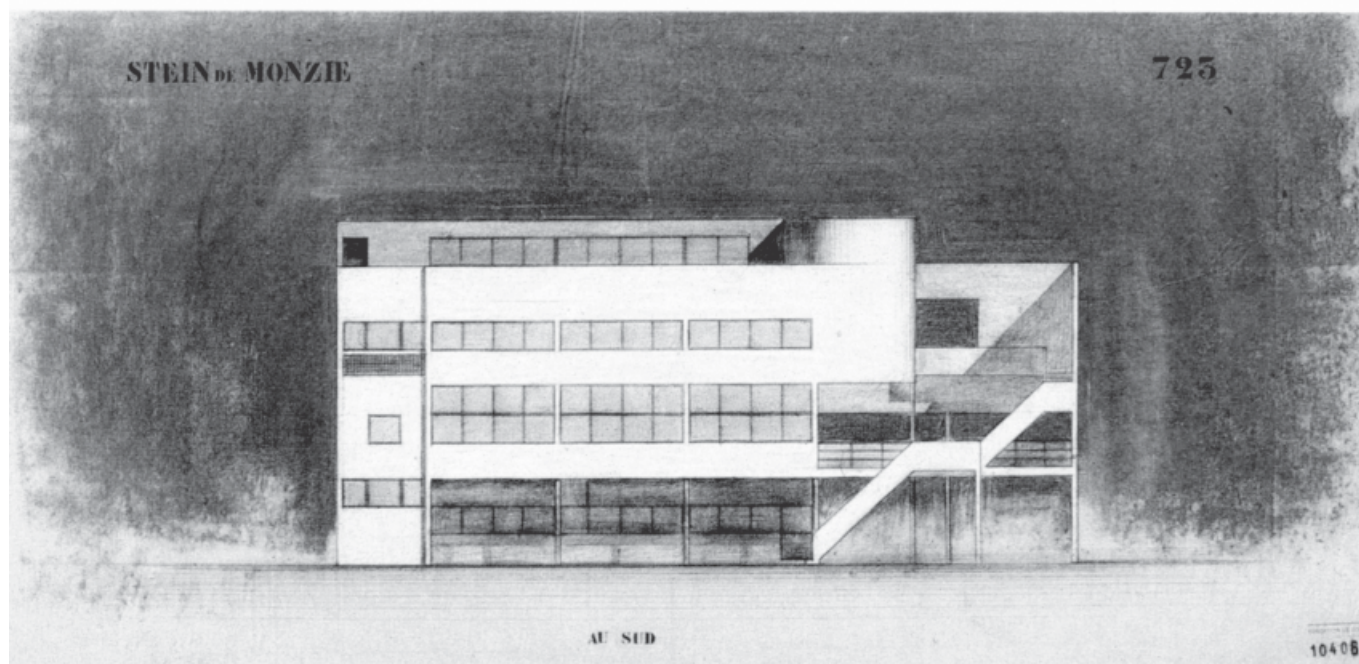
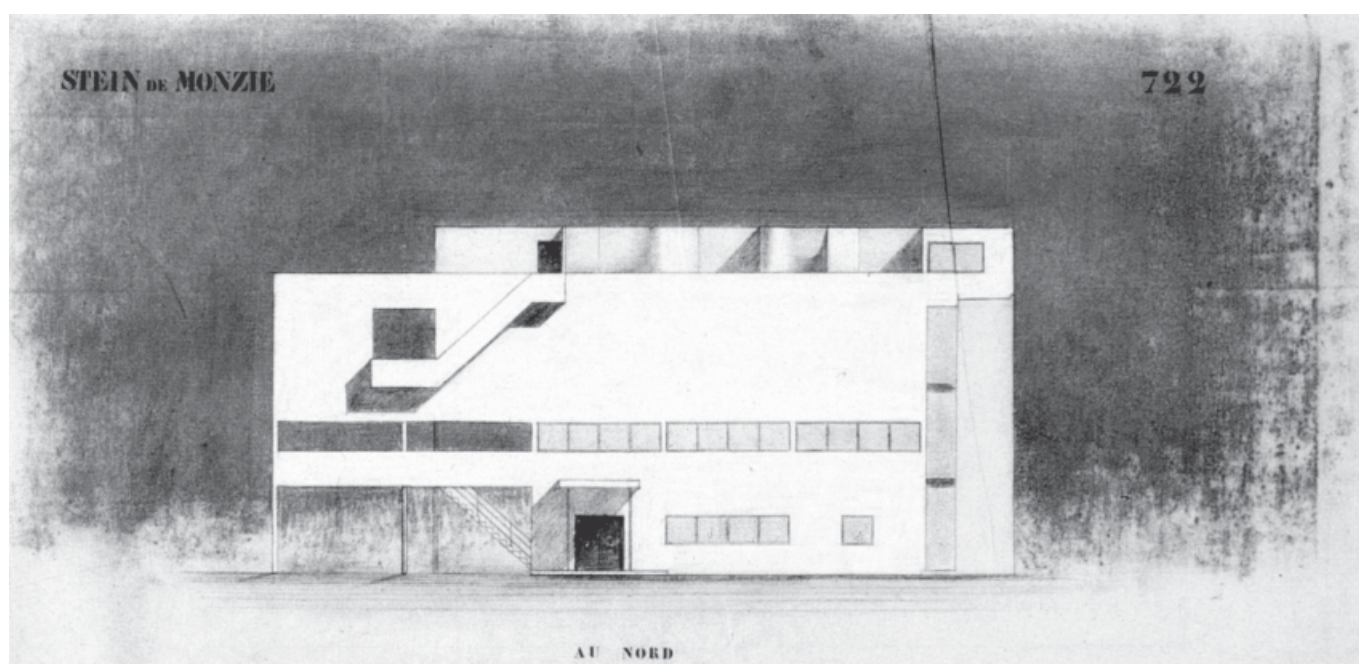
I forfacaden fremkommer vin-

duerne både som baggrund for den hvide væg og som bånd, plane med væggen. Ved at afslutte hjørnet af huset foreslår vinduerne et lag af rum parallelt med villaen. De giver vægt til facadens ekstreme periferi, men er separeret fra det som til den centripetale komposition af kubistiske malerier. På bagfacaden er proportionerne af båndene modsat, men deres flertydighed og deres

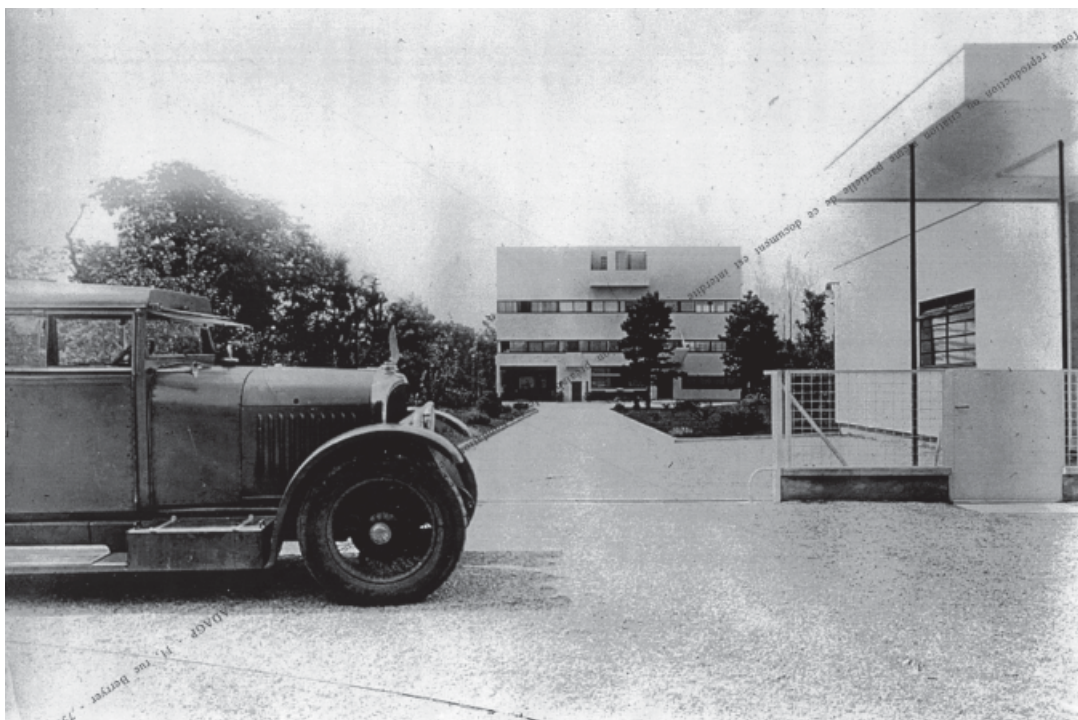
egenskab til at ophæve overfladen er ens. Hvor husets rumlighed syntes at kollapse ind i en stram forfacade med mange antydende planer, så syntes gårdfacaden at eksplodere ind i overfladen fjernt fra den anden. De horisontale bånd af trap-pens repos, terrasse og tag-haven beskriver en visuel progression, der bevæger sig op og tilbage i forhold til højre vægs referenceplan.

ØVERST:
Facade nord. Skitse,
juli 1926.

NEDERST:
Facade syd.
Skitse, juli 1926.



Indkørsel til Villa Stein. Her påbegynder Le Corbusier: "*une promenade architecturale*".



(Gans, 1987:61).

Jeg skal forsøge at eksemplificere dette. Bygherrerne, specielt Michael og Sarah Stein, var berømte kunstelskere og samlere. Derfor blev der ikke kun stillet store krav til husets indretning, men også krav om passende rum til den gigantiske samling af malerier og skulpturer.

Huset indeholder først og fremmest et generøst gangareal og rum med enorm rumlig kvalitet, skabt af perfekt lysindfald og proportional ligevægt.

Villa Stein anses for at være den mest overdådige af Le Corbusiers villaer i den forstand, at der er ødslet med plads for at opnå disse arkitektoniske virkninger. Le Corbusier gennemførte her, hvad han kaldte "*une promenade architecturale*", en arkitektonisk lystvandring. (Statens Museum for Kunst. Katalog, 1987:89).

En lystvandring der allerede

begyndte ved indkørslen, hvor man oplevede arkitekturen på afstand. Derefter gik den gennem vestibulen og op gennem huset, ud i taghaven, igen ned gennem huset, ud på de overdækkede haveterrasser og endelig ned i den egentlige have på den anden side af huset. (Statens Museum for Kunst. Katalog, 1987:90).

At dømme efter fotografier må det have været en sublim oplevelse, som må have imponeret selv en mester. En dag da Henri Matisse drak te i huset, spurgte Le Corbusier ham: "*Hvad syntes De om dette hus?*". Matisse strålede og svarede forvirret: "*Jeg er helt rundt på gulvet*". (Kurrent, 1996:62)

Selvom Le Corbusier gjorde notater omkring nogle af bygherrerne krav, får man det indtryk, at programmet gradvist udkrystalliserede sig i diskussioner mellem klienter og arkitekt omkring de forskellige designs.¹¹ Beboerne af Villa Stein

havde hver deres egne rummelige soveværelser og badeværelser. De delte opholdsrummene, der bestod af hall, salon, bibliotek og spise-stue. Herudover indeholdt huset køkken, gæsteværelser, personale- og servicerum, garage og portnerens lejlighed.

Grunden, der er beliggende i et villakvarter med fritliggende huse, er langstrakt, 186 meter lang og 27 meter bred. Få grupper af træer og krat blev omhyggeligt registreret og indgår i planen.

Også i interiøret var den palladiske plan af Villa Foscari reflekteret. Selvfølgelig ikke intakt, men transformeret i overensstemmelse med moderne regler. Grundplanen er ligesom facaden yderst harmonisk i sin udførelse. De særlige former og hældninger der fylder interiøret, eksemplevis den S-formede plan der udtrykker det store centrale rum, og som kan ses på taget, manifesterer den samme sensibilitet som de velskabte flas-

ker i Corbusiers stilleben. Men de repræsenterer ikke disse objekter. Tværtimod udspringer de fra et eklektisk repertoire af arkitektoniske, maskinalder- og historiske kilder, frataget deres originale ornamentale træk.

"Intet udviklingsstadium kan opretholdes, hvis det forbliver adskilt fra vort emotionelle liv. Hele maskineriet bryder sammen".

Ud fra dette synspunkt fremdrager Giedion således, hvordan velkendte og almindelige ting har betydning for både Picasso og Le Corbusier. Begge helligede de sig i deres kunst ofte almindelige dagligdags brugsgenstande: skåle, flasker, glas.

Anonyme og upretentive ting, som vi ofte ikke engang ser, får der deres sande værdi og ny betydning i kunstnerens hånd, *"objects à réaction poétiques"*, sagde Le Corbusier. Giedion konkluderer, at nye dele af verden blev åbnet og gjort tilgængelige for følelserne.

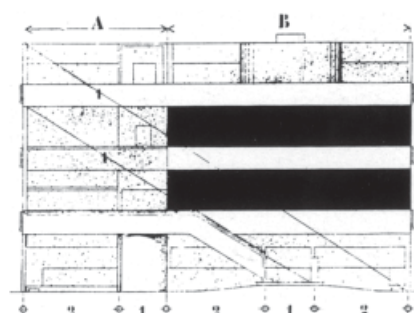
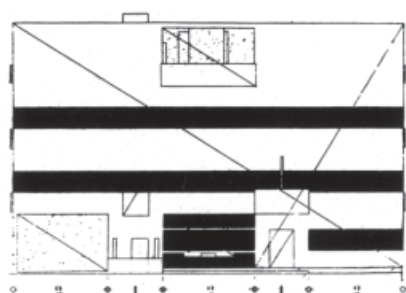
VENSTRE:
"Guldfisk og skulptur", 1912, af Matisse, reproduceret fra l'Esprit Nouveau.

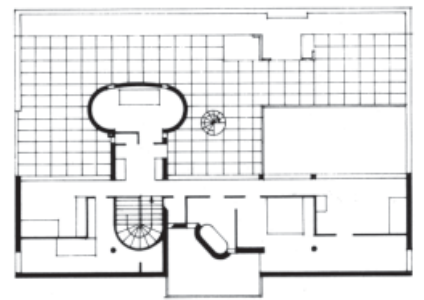
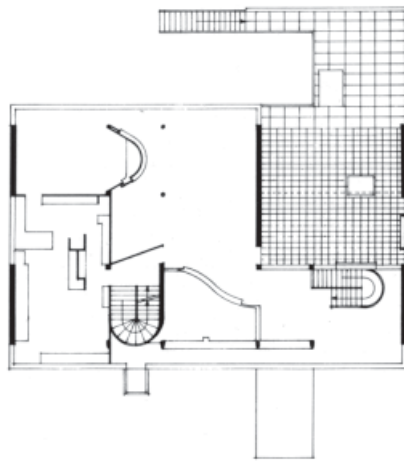
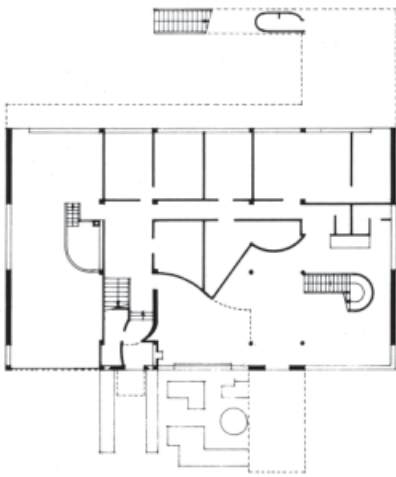
HØJRE:
Opholdsrum i villa Stein med bronzefigur "Hvilende nøgen kvinde", 1906-07, af Matisse.



Side 10
 VENSTRE:
 Facade nord. Endeligt
 design, juli 1927.
 HØJRE:
 Facade syd. Endeligt
 design, juli 1927.

Side 11
 VENSTRE:
 Grundplan, juli 1927.
 MIDTEN:
 1. sal, juli 1927.
 HØJRE:
 3. sal/terasse, juli
 1927.





(Bek m.fl., 1997:261). Arkitekturen skaber dermed mange læsninger. Ganz mener bag denne adfærd af "Palladisk" beherskelse at kunne se, hvordan Le Corbusiers fantasi havde frit løb, og refererer bl.a. til, at spisestuens apsis kan have været en episode fra et tyrkisk bad, tagets strukturer fra et romersk aedicule eller skorsten på et dampskib, toiletterne en figur fra et parisisk hôtel. (Gans, 1987:62).

Transparens udgør endnu et fortolkningsniveau i kubismen, og jeg vil forsøge at beskrive, hvor transparens afdækkes i Villa Stein. Her er det interessant at se, hvordan arkitekturteoretikerne Rowe og Slutzky i deres analyse benytter Gyorgy Kepes ord fra *Language of Vision*:¹² "Når man ser en eller flere figurer, der overlapper hinanden, og hvor meget begge gør hævde på den fælles del, står man overfor en modsætning i de rumlige relationer. For at løse denne modsætning må man antage tilstedeværelsen af en ny optisk kvalitet. Figurerne udstyres med gennemsigtighed, hvilket betyder, at de er i stand til gensidigt at gennemtrænge hinanden uden optisk at forsvinde. Dog rummer transparens mere end et optisk karakteristikum. Transparens implicerer en omfattende rumlig orden. Transparens betyder samtidigt varetagelse af forskellige rumlige tilstande. Rummet trækker sig ikke kun tilbage, men fluktuerer i en kontinuerlig aktivitet. De transparente figurers positioner har en tvetydig betydning,

da man ser den enkelte figur snart tæt på, snart langt væk". (Bek m.fl., 1997:275).¹³

Transparens kan således være genstandens iboende egenskab som i en bygnings *curtain wall* af glas, eller den kan være den iboende kvalitet ved konstruktionen.

Rowe og Slutzky skelner mellem *bogstavelig transparens* og *fænomenbundet transparens*.

Fornemmelsen for fænomenbundet transparens stammer sikkert alene fra det kubistiske maleri. Rowe og Slutzky argumenterer for, at man bør stille sig skeptisk overfor de ofte plausible forklaringer af kubismen, der involverer fusion af tidsmæssige og rumlige faktorer. De henviser til Alfred Barr, der fortæller, at Appolinaire "fremmanede den fjerde dimension, i metaforisk snarere end i matematisk forstand". (Bek m.fl., 1997:276).¹⁴

Essentielt i Rowe og Slutzkys fremstilling er betragtninger om arkitektonisk transparens. Maleriet kan kun tilbyde den tredje dimension, mens arkitekturen ikke kan undertrykke den tredje dimension. Da arkitekturen reelt er tredimensionel og ikke en efterligning af tre dimensioner, er bogstavelig transparens dermed et fysisk faktum.

Fænomenbundet transparens er af denne grund også sværere at opnå, og den er så vanskelig at diskutere, at man i almindelighed har været villig til udelukkende at forbinde transparens i arkitekturen med materialernes transparens.

Picasso,
„L'Arlésienne“, 1911-
1912.



Picassos *L'Arlésienne* fra 1911-1912 leverer den visuelle støtte til disse betragtninger, da der i billedet findes en sådan transparens af overlappende flader. Picasso viser flader, der tilsyneladende er af celluloid, og som beskueren får fornemmelsen af at se igenem. Derved opleves en materialetransparens. Men i sit skråt konstruerede billedrum giver Picasso, gennem en sammenstilling af større og mindre former, ubegrænset mulighed for alternative læsninger. (Bek m.fl., 1997:282).

Rowe og Slutzky benytter i deres analyse af fænomenbundet transparens Villa Stein, hvor de påviser, at Le Corbusier ikke tillader afbrydelse i glassets horisontale bevægelse. Glasset, med pointering, er ført rundt om hjørnet.

Le Corbusier er i arkitekturen primært optaget af glassets flademæssige kvaliteter og ikke af dets gennemskinnelige egenskaber. (Bek m.fl., 1997:282).

I Villa Stein er bygningens base tænkt som en vertikal overflade, der krydses af en horisontal vinduesrække. Man får en eksplicit antydning af rammen, der bærer dækkene ovenpå. Rowe og Slutzky mener, at i dette system af rumlig lagdeling erstatter Le Corbusier interessen for billedfladen med en tydelig vægtning af den frontale blikvinkel. De foretrukne blikvinkler inkluderer alene minimale afvigelser fra parallelperspektivet. Dermed konstaterer de, at i Villa Stein er det lykkedes Le Corbusier at fremmedgøre arkitekturen fra dens nød-

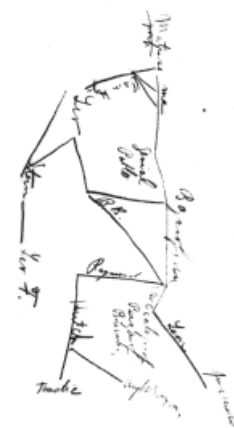
vendige tredimensionale eksistens. For at præcisere dette påpeger de efterfølgende nødvendigheden af at undersøge bygningens rum. Og videre, at en aflæsning af de horisontale flader, etagerne, vil afsløre lignende karakteristika. Rowe og Slutzky konkluderer, at anerkender man, at gulve ikke er vægge og flader ikke malerier, så kan man undersøge de horisontale flader på samme måde, som man undersøger facaden. (Bek m.fl., 1997:283).

Baggrunden for Le Corbusiers design af Villa Stein viser tydeligt tvetydigheden og den insisterende impliceren af rumlig orden. Er det på denne baggrund muligt at finde en kontinuerlig dialektik imellem faktum og antydning?

Ja. To af den moderne arkitekturs ambitioner lykkes altså her. Ikke som et ubevidst afkast af ingeniørvidenskabens fremskridt, men som realisering af en kunstners bevidste intention. Der er en svævende, vertikal gruppering af planer, som tilfredsstiller vort ønske om relationelle rum, og der er en udstrakt transparens, som tillader det ydre og indre at blive set samtidigt. *En face* og *en profile* som i Picassos *L'Arlésienne*. (Bek m.fl., 1997:269).

Det var ikke kun i maleriet, der var tale om transparens. Kubismens idé er forfulgt definitivt i Gertrude Steins voluminøse arbejder, der omfatter noveller, korte historier, prosadigte, skuespil, opera og forelæsninger. I disse arbejder

Gertrude Stein, karakterdiagram for "The Making of Americans".



udviklede Stein en litterær modernisme som i en enhver henseende var forskellig fra samtidige forfattere. Stein havde et ønske om at bevæge sig udover den objektbase-rede poesi, udledt af en afvisning af det feminine, og til i dets sted at skabe en form, der åbenbarer kontinuitet imellem jeg'et og omverdenen. (Nicholls, 1995:202).

Et studie af Gertrude Steins værker bekræfter, at selv i sine tidlige arbejder er Steins fokus konstant på rejse væk fra strukturen og den konventionelle sammensætning af det at skrive. Sproget begynder at antage en ny uigennemsigthed. (Nicholls, 1995:202).

Man kan sige, at Stein opfinder en anden version af modernismen ved at omgås billedet og ved at udforske sprogets præcise selvtilstrækkelighed, som syntes dekadent for andre.

Stein tog sin model fra datidens moderne maleri, specielt fra Picasso. Forbindelsen mellem skrivekun-

sten og maleriet er klart udtrykt i nogle bemærkninger om Cézanne: *"Up to that time composition had consisted of a central idea, to which everything else was an accompaniment and separate but not an end in itself, and Cezanne conceived the idea that in composition one thing was as important as another thing. Each part is as important as the whole"*. (Nicholls, 1995:203).

Incitamentet for kunstnerens arbejde er hovedsageligt synet og det set. Hvad han søger at fastholde i sit værk, er derfor ikke virkeligheden som sådan. Det er snarere den visuelle struktur, i kraft af hvilken omverdenen ordnes synsmæssigt af ham og hans samtidige for at kunne rummes inden for den givne forståelsesramme. (Bek m.fl., 1997:29).

Lad mig eksemplificere dette. Imens Picasso udforskede lyset og tiden, han forsøgte at integrere dem, arbejder også Stein med sine øjne.

Picassos "Frugtskål" fra 1908-1909 har således mod-

VENSTRE:
Gertrude Stein,
portræt og model,
1922. Foto af Man Ray.

HØJRE:
Picasso, "Frugtskål",
1908-09.



satrettede lyskilder - den ene kommer fra oven, den anden fra nedenu. (Mailer, 1996:293).

En analog til Stein der sagde, at hun f3lste sproget med sine 3jne. *"It does not make any difference to me what language I hear, I don't hear a language, I hear tones of voice and rhythms, but with my eyes I see words and sentences"*. (Stendhal, 1995:73)

Ingen af de kubistiske tanker og eksperimenterende str3mninger havde tilsyneladende forbindelse til gastronomien. Faktisk var det, som om tidens kokke og gastronomer foretrak at undlade kontakten til disse aktiviteter og koncentrere deres energi omkring det klassiske m3ltid.

Toneangivende i disse 3r var Curnonsky. En offentlig afstemning kronede ham i maj 1927 til Gastronomernes Prins. Den 28. marts 1928 grundlagde han Det Gastronomiske Akademi efter samme princip som Det franske Akademi med 40 pladser.

Curnonsky, f3dt Sailland, var forfatter, journalist og gastronom. Som ung besluttede han at v3lge et pseudonym, det var i den fransk-russiske periode. *"Hvorfor ikke sky?"* foreslog 3n. Han oversatte forslaget til latin, *"cur non sky?"*.

Pseudonymet var fundet.¹⁵ M3ske den eneste antydning af noget nyt, men ikke en ny dimension og bestemt ikke noget der pegede mod muligheder for at bev3ge sig mod avantgardens position og skabe en forbindelse til kubismen.

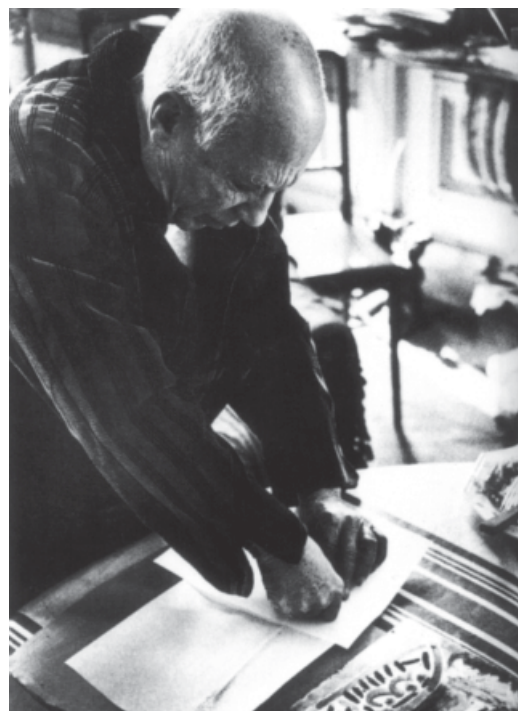
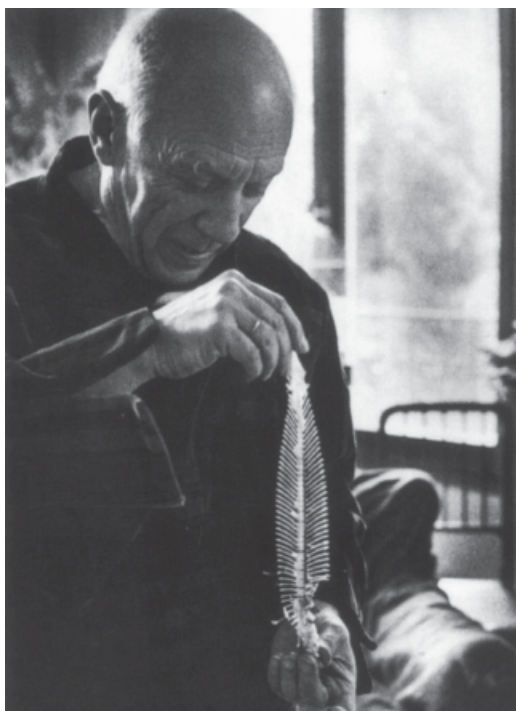
Hvad spiste kubisterne? Hvad med Matisse og Picasso? De to helt store skikkelser i det 20. 3rhundredes kunst, to som ofte blev opfattet som mods3tninger og rivaler.

I Gertrude Steins lille bog *"Picasso"* findes f3lgende disputs omkring det at spise en tomat. Matisse bliver spurgt om: *"... if, when he ate a tomato, he saw it as he painted it"*. Nej, sagde Matisse, *"When I eat it I see it as everybody sees it"*. Og, siger Stein, det er

VENSTRE:
"The Clown", tegning af Juan Gris med dedikationen *"For Gertrude Stein, in friendship"*, 1924.

H3JRE:
Picasso til frokost hos Pierre Brune, kurator for C3ret Museet.





fordi, malere som Matisse opfatter naturen som alle ser eller opfatter den. Og de udtrykker dette mere eller mindre følelsesladet, afklaret eller indtrængende for at gengive tomaten netop sådan, som hele verden ser den. Men Picasso er ikke sådan. Når han spiser en tomat, så er tomaten ifølge Stein *"not everybody's tomato, not at all"*, og hun fortsætter, *"his effort was not to express in his way the things seen as every one sees them, but to express the thing as he was seeing it"*. (Stein, 1984:17).

Gastronomien derimod gennembrød ikke de traditionelle ydre grænser for måltidet. Man arbejdede på det etablerede grundlag, netop det grundlag der snart kom til at befri den kunstneriske kultur fra fortidens visuelle regler.

Omdrejningspunktet for denne fortælling er Pablo Picasso, for hvem måltidet var af stor vigtighed. Maden påvir-

kede hans liv og kunst dybt. Det artistiske geni smagte på den regionale mad i caféer, barer og i sit eget køkken.

Ved middagsselskaber, hvor han altid var centrum for al opmærksomhed, blev hans favoritretter eller specielle retter serveret, tilberedt af hans nære venner. Han tegnede ofte med vin på caféernes bordpapir og fangede sig selv og folk omkring ham i levende portrætter.

Maden blandede sig med kunst for Picasso. Blandt andet skabte han keramiske arbejder med fisk, som på de billeder hvor Picasso i en moden alder spiser en fisk og viser fiskens indre, fiskebenene, frem, for derefter, efter nøje studier, at bruge dem som motiv i sit keramiske værk.

Man kan gøre sig den tanke, at kubismen i disse år bevidst eller ubevidst udforskede døden. På kannibalistisk facon synes nogle af

Picasso spiser en fisk til frokost og bruger fiskebenet i den kunstneristiske proces for et fad, *"Plat espagno"*.





malerierne at afbilde lig og åbne organer med kødet hængende i strimler og klumper. Apollinaire skrev i 1912: *"Picasso studerer en genstand som en kirurg, der dissekerer et kadaver"*. (Mailer, 1996:311).

Som eksempel på tidens gastronomiske begrænsning vil jeg referere til en afskedsmiddag, der gik forud for Picassos rejse til Spanien i foråret 1905. Han havde solgt flere værker til kunsthandleren Ambroise Vollard og ville rejse for pengene.¹⁶

Apollinaire skrev efterfølgende til ham om deres heroiske ekspedition til toget og afskedsmiddagen: *"Oh, Vatel, Oh Carême, Oh Brillat-Savarin, hvilken middag vi har haft og hvilke vine, strømmede nedad gæsternes stivede kjolestykker"*. (Herscher, 1996:75). Det var afgjort en middag, der refererede til de klassiske principper og idealer,

hvor ingen af de strømninger, der var undervejs, synes antydnet eller repræsenteret.

Apollinaire henviser udelukkende til fortidens fremmeste kulinariske frontpersoner. Til den berømte chef-cater Vatel, der i 1671 organiserede en fest med 3000 gæster til ære for Louis XIV med en så katastrofal og ydmygende udgang, at begivenheden fremkaldte hans harakiri.¹⁷

Til Carême, der døde i 1833 som 50-årig, *"brændt ud i hans genis flamme, og i grillens trækul"*, efter med ekstrem succes at have kopieret arkitekturtegninger, som han baserede sine konditorkreationer på. Carême, grundlæggeren af det moderne køkken, *"Haute Cuisine"*. Carême, der ønskede at *"sætte standarden for skønhed i klassisk og moderne køkken og bevidne for en fjern fremtid, at Frankrigs kokke i det 19. århundrede var de mest berømte i verden"*.



Atelieret i rue de Fleurus dannede ramme om utallige middage. I Stein og Toklas' andet hjem, det lille "manoir", som parret gennem mange år lejede i Bilignin, var et mere kuriøst møblement. Bilignin ligger i nærheden af Belley, der er fødested for Brillat-Savarin. Den tidligere ejer havde købt Brillat-Savarins møbler, og de befandt sig nu i huset, hvor de blev benyttet med stor begejstring. (Toklas, 1981:196).



Ikke alle er helt enige om forløbet, undtaget at festens gastronomiske højdepunkt var servering af "*ris à la Valencienne*". Den kan tænkes baseret på maleren Henri de Toulouse-Lautrecs traditionelle opskrift, samme Toulouse-Lautrec der havde stor indflydelse på Picassos første senimpressionistiske værker. (Rodrigues-Hunter, 1994:29). Samme traditionelle niveau eksisterede, da Alice B.

Toklas, en dag da Picasso kom til frokost hos Gertrude Stein, tilberedte en aborre til Picasso. Hun pyntede en fin stribet aborre på en måde, hun troede ville mere Picasso.²²

Den kolde dampede aborre blev dækket med et mønster af forskellig pynt, og Alice B. Toklas serverede stolt sit mesterværk for Picasso. Han roste det begejstret for dets skønhed. Men, sagde han, skulle det ikke snarere

være lavet til ære for Matisse end for mig? (Toklas, 1981:32).

Picassos konkurrencementaltet, og stærke ønske om at være dybere end Matisse, banede sig også vej ved dette bord.

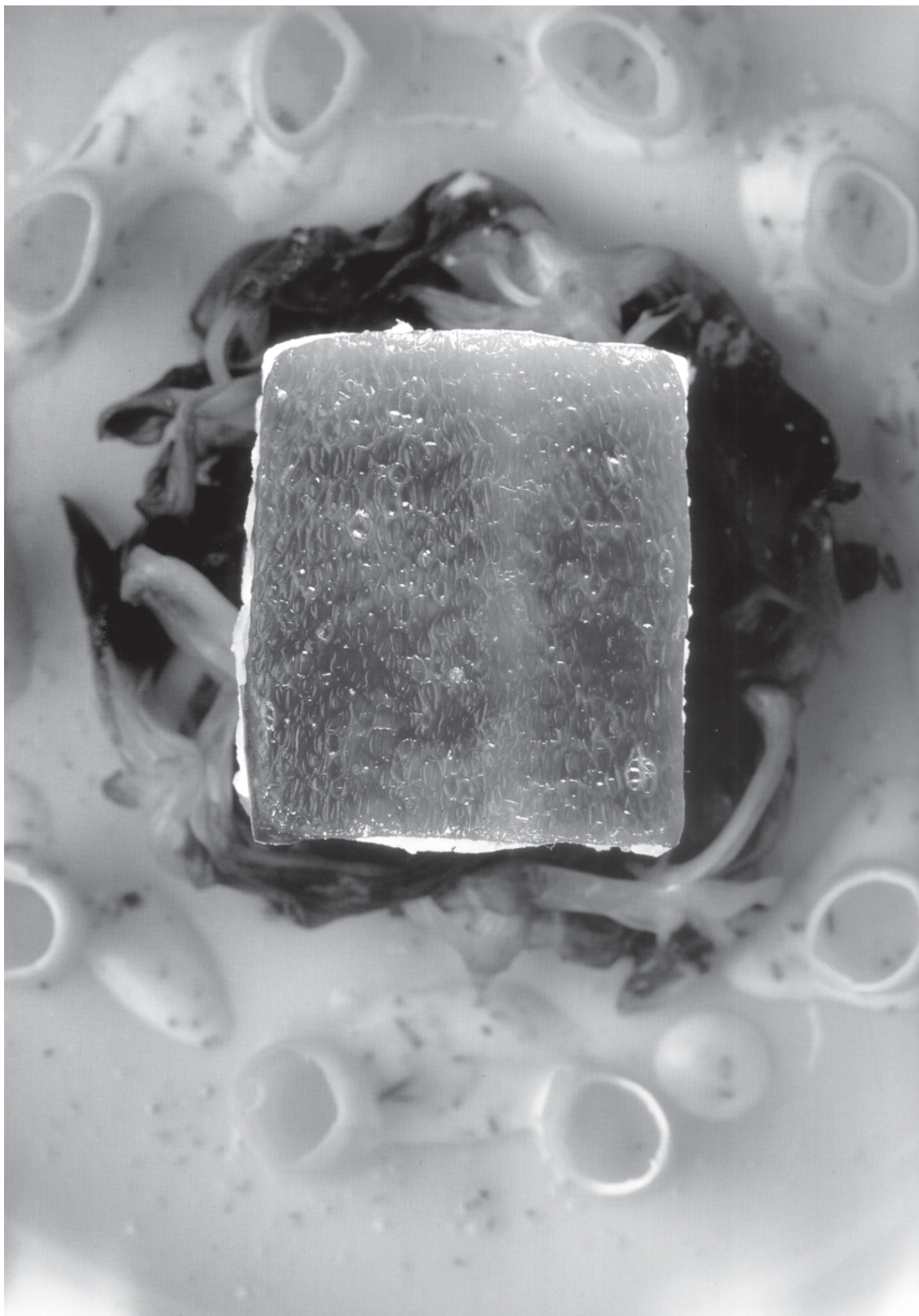
Sad både Matisse og Picasso med ved bordet i nummer 27, rue de Fleurus, var Gertrude Stein påpasselig med ikke at fremhæve den ene frem for den anden. Ofte blev de to kunstnere placeret med ansigtet vendt mod deres egne værker i atelieret, der også fungerede som spisestue. Således sad Matisse med front mod sit "*Femme au Chapeau*", mens Picasso havde front mod sit portræt af værtinden. (Herscher, 1996:88).

Eksisterer der en parallel i en anden ret, Toklas skabte til Picasso? Picasso var i mange år på streng diæt, rødt kød var forbudt. Men en spinat-soufflé, eftersom spinat var blevet stærkt anbefalet af Picassos læge? Kunne den mon ikke blive lidt mere spændende ved hjælp af en eller anden sauce? (Toklas, 1981:32). Men hvilken sauce tillod Picassos diæt ham at spise? Toklas besluttede sig for, som en anden *Babette*, B'et i Alice B. Toklas står for *Babette*, at give ham et udvalg. Omkring souffléen i ens afdelinger blev der lagt hollandaisesauce, en flødesauce og en tomat-sauce. "*Uhyggelig gåde*", sagde Picasso, da souffléen blev serveret for ham. (Toklas, 1981:33).

Den traditionelle opfattelse af gastronomi er ikke tilstrækkelig her. Gastronomien må, som jeg har fremhævet, ses som en mere komplet

kunstart, ikke bare synet og lugtesansen, men alle sanser er repræsenteret. Le Corbusier sagde, "*Søg og du skal finde. Se ned i værkets dybder og stil dig selv spørgsmål. Der er illumination og scener, der er timer af fylde, smerte, strålende og truende himle, huse og bjerge, have og laguner, sole og måner. Og der er desuden alle underbevidsthedens skrig, sanselige eller kyske, og alt hvad du kan forestille dig ...*"

(Statens Museum for Kunst. Katalog, 1987:15). En af de ting, der adskilte purismen fra kubismen, var fastholdelse af motivets letgenkendelighed. Derfor var som nævnt brugsting så ofte repræsenteret. Standardiserede banale genstande som glas, tallerkner og flasker indgik, fordi de var egnet som et helt enkelt grundlag for meditationer over det, der var billedets egentlige mening - formen og rummet i et uendeligt samspil - af stor poetisk kraft. (Statens Museum for Kunst. Katalog, 1987:15). At lade dem alle mødes på én gang i Villa Stein til det transparente måltid, Picasso, Braque, Le Corbusier, Gertrude Stein og Matisse, bekræfter den gensidige gennemtrængning af tid og rum. Som et udsagn om at kubismen er fascinerende, netop fordi den er uhyggelig, resonansrig og fuld af foruroligende erkendelse af, at det er selve tiden, der rokkes ved. For mens vi stirrer på genstandene i kubisternes billeder, kald dem dybder eller fænomener eller udsyn i hvert af lærredets afsnit, så træder vi direkte ud af vores fornemmelse af nutid

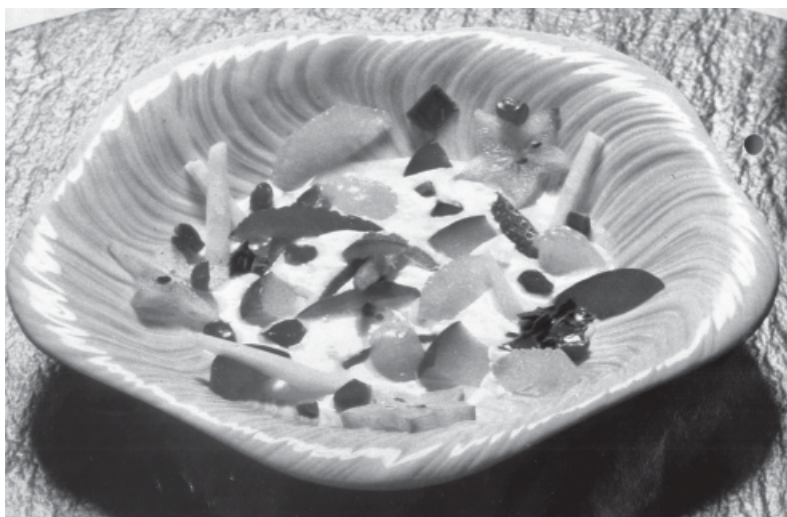


og over i en anden, mystisk tidsdimension, som bedst kan beskrives som ikke-nutid. (Mailer, 1996:310). Dermed indikeres nye perceptionsformer, nye følelser, som må formulere et måltid. Et måltid der har en mangfoldighed af referenceniveauer eller referencepunkter, og samtidig, kort sagt, inkluderer idéen om rum-tid. En midlertidig våbenhvile i den krig mellem "*Matissiteter*" og "*Picassotter*", som Gertrude Stein omtaler i Alice B. Toklas' selvbiografi, er indgået. Og forvirringen i Matissses sind omkring Villa Stein bliver afløst af erkendelse.

Men hvem tilbereder *Merlucius merlucius'en*. Kulmulen. Som jeg har søgt at pointere, var Apollinaires skelsættende "*Les peintres cubistes*" den første præsentation af kubismen. Forbavsende meget af det, der skiller det 20. århundredes lyrik fra det 19. århundrede, skyldes Apollinaire. Ikke mindst at naturen og teknikken sidestilles som kunstnerisk motiv. En af de kokke, der skiller det 21. århundrede fra det 20. århundrede, er den meget unge, kompetente Nikolai Kirk. Der er ingen tvivl om, at Nikolai Kirk på samme tid er ude på at skabe stagnation og bevægelse, vækst og opløsning, barndommens sanseopfattelser og nedbrydning. Og at gøre det hele på én gang og i én eneste ret. At han, vil jeg påstå, er ligeså opsat på at indfange helheden, som Einstein var i sin søgen efter en almen teori, der kunne sætte bevægelse, rum, tid, tyngdekraft

og energi på én formel. Nikolai Kirk siger i forordet til sin bog, "*Kirks Fisk*", at han er født til vandet, at vandmanden er hans tegn. At han voksede op med vandet over sit hoved, nemlig et lille akvarium. Han sov sammen med sine fisk, og de delte hans mareridt. Han er ekstremt fascineret af vand, vand har en hovedrolle i hans liv. I næsten mytologiske vendinger beskriver han fiskens smag, fiskens blanke overflade, dens adræthed, hvordan den nærmest flyver, men uden støj og uden en hale af røg. "*Den er noget af det mest perfekte*". (Kirk, 2000:12).

Kubisterne brød med den naturalistiske kontinuitet i billedet og introducerede sammenkopierede eller overlejrede synsvinkler, der refererede til forskellige synsvinkler, hvoraf ingen blev brugt som absolute referencepunkt. (Benevolo, 1989:393). De nedbrød billedets totalitet til dets basiskomponenter: linier, overflader, farver. Er det netop ikke motivet for Kirk i hans komposition "*Kulmule bagt med røget peberfrugt serveret med lun feldsalat og makaroni i citronolie*"? (Kirk, 2000:60). Retten afslører befriende elementer af nye kvaliteter og ny mening, som fra starten har været gemt bag kulmulens konventionelle skind. Nye relationer begynder at eksistere mellem elementerne, som er organiseret efter nye spilleregler. Gennem den røgede peberfrugt, der har en næsten selvlysende orangerød gennemsigtighed, anes kulmulens hvide og al-



ligevel transparente kød. Kirk forsøger ikke bare at gengive fiskens blanke ydre; han søger også at få hold på dens fine og sarte indre. Gennem lagene af den røgede peberfrugt tvinges vi til at bevæge os omkring fisken og må konstatere, at Kirks fascination af fisken udvider vore følelsers sfære.

I tilberedningen er det spillet mellem nervøsiteten, seriøsiteten og evnen til at holde hovedet koldt, der giver retten sin tvetydige betydning. Man ser fisken snart tæt på, snart langt væk. I kompositionen eksisterer netop en sådan transparens af overlappende flader som i Picassos

L'Arlésienne. Flader, der tilsyneladende er af celluloid, vi får fornemmelsen af at se igennem lagene i den bagte filet, vi oplever ikke kun materialetransparens, men en evident fænomenbundet transparens.

Retten indeholder dermed som kubismens foreskrifter en slags dikotomi, som ikke bare følger den udvikling, kubismen lagde grund til, og de eftervirkninger denne indgød arkitektur. Retten peger også ind i fremtiden.²³

Vi er dermed tilbage i køkkenet i Villa Stein. I et totalt nøgternt og ufatte- ligt enkelt rum renset for alle dekorationer, hvor fiskens øje selv i sin død er det eneste seende eller levende.

Et øje, der, som det "indre øje" Kandinsky taler om, går gennem den hårde skal af den ydre "form" for at trænge igennem til selve tingenes hjerte og får alle vore følelser til at mærke deres inderste "slag".

På grund af denne skarpe perception af kontrasten mellem tilsynekomst og realitet var Kandinsky mere rigoristisk end kubisterne ved at inkludere alle relationer mellem kunst og det praktiske liv. (Benevolo, 1989:397).

Dermed bliver forbindelsen til desserten skabt. Som et ekko af Kandinskys "*Painting with a black arch*" fra 1912 fremstår Jan Pedersens komposition af "*Eksotiske frugter på bund af råcreme*" fra 1980 som en passende afslutning på en måltid i Villa Stein.

Raymond Cogniats beskrev, hvorledes Picasso og Braque nåede frem til en total be-

VENSTRE:
Vassily Kandinsky,
"Avec l'arc noir",
1912.

HØJRE:
Jan Pedersen, komposi-
tion inspireret af
Arje Griegsts konky-
lietel: „Alverdens
exotiske frugter lagt
på en bund af vanilie-
sauce“, 1980.

grebsdannelse om billedet, som fra nu af var et objekt i sig selv, uafhængigt af den realistiske gengivelse af et motiv. Et objekt, der har sin egen arkitektur, sit eget rum og perspektiv, som ikke er en serie planer tilvejebragt gennem metoderne i det traditionelle perspektiv.

Et objekt, der får værket til at danne et homogent hele, lukket om sig selv. (Mailer, 1996:308).

Jeg vil påstå, at Nikolai Kirks ret både tematiserer

kubismens formelle problematik, de mange lag på lag, det indre og det ydre der vises samtidigt, og således viderefører nogle almengyldige elementer fra kubismen.

Ved at indskrive fisken på køkkenbordet i Villa Stein i sin ret, forbliver forbindelsen til tid og rum intakt. Og måltidet repræsenterer dermed endegyldigt et resultat, som på én gang rummer fortiden, nuet og fremtiden i sig.

Noter

1. I slutningen af 1908 gik det op for Picasso og Braque, at de uafhængigt af hinanden var begyndt at udforske forbløffende ens stier i deres kunst. Det var en underlig situation for begge, de havde kendt hinanden i et år uden at være venner, men mødtes hos fælles venner, især Matisse og Apollinaire. Braque så en dag i Picassos atelier "*Les Demoiselles d'Avignon*", og kom med sin berømte bemærkning om at æde reb og drikke terpentin. (Mailer, 1996:287).

Kahnweiler siger i "*The Rise of Cubism*": "... de to kunstnere arbejdede uafhængigt og på stor afstand af hinanden og lagde hele deres sjæl i nogle malerier, der havde en fantastisk lighed. Slægtskabet mellem deres malerier fortsatte, men ophørte med at være forbløffende, da venskabet mellem de to kunstnere, der blev indledt den vinter, medførte en konstant udveksling af idéer". (Mailer, 1996:289).

2. I forordet til afsnittet "*Modernismens rum/tid og arkitekturen*" i bogen "*Rumanalyser*" skriver Henrik Oxvig, af Sigfried Giedion, født 1888, død 1968, var uddannet som maskiningeniør, før han påbegyndte kunsthistoriestudiet. Ifølge Henrik Oxvig fremstår Giedion som kunsthistorikeren, der var i stand til at gå i dialog med arkitekter. Det var ikke bare Giedions indsigt i ingeniørvidenskab, der var med til at formidle kontakten. Han inddrog relativitetsteori, ikke-euklidisk geometri, endda zenbudisme i sin redegørelse for rækkevidden af et helt nyt rumbegreb, som han præsenterede i bogen "*Space, Time and Architecture*", der udkom i 1946. (Bek m.fl., 1997:254)

3. Apollinaire skriver i sin bog "*Les Peintres Cubistes*" fra 1913: "*Indtil nu har de tre dimensioner i Euklids geometri været tilstrækkelige for store kunstneres utålmodige længsel efter det uendelige ... I dag begrænser de lærde sig ikke længere til Euklids tre dimensioner. Malerne er på naturlig måde, man kunne sige via deres intuition, kommet til at beskæftige sig med de nye muligheder i rumlighed, som i de moderne atelieres sprog bliver betegnet som den fjerde dimension.*"

Som den præsenterer sig for vores opfattelse fra en rent plastisk synsvinkel, forekommer den fjerde dimension af være affødt af de tre kendte dimensioner: den repræsenterer rummets uendelighed, der hvert øjeblik eviggør sig i alle retninger. Den er rummet selv, uendelighedens dimension, den fjerde dimension giver tingene plasticitet ... Endelig må jeg påpege, at den fjerde dimension ... er kommet til at stå for de forhåbninger og forudannelser, næret af mange unge kunstnere som har kastet deres øjne på ægyptisk, afrikansk og oceanisk billedhuggerkunst, mediterer over forskellige videnskabelige værker og lever i forventning om en sublim kunst". (Mailer, 1996:312).

4. Indtil da var det kun Frank Lloyd Wright, der havde gjort sig forestillinger om arkitektur under betingelse af bevægelse for beboerens vedkommende, og selv han havde skabt dette ud fra andre betingelser. (Leymarie, 1968:41).

5. Purisme. Fra fransk pure, ren, heraf blev bevægelsen døbt purismen. Som kommentar siger arkitekturskribenten Flemming Skude, at puristernes brud med kubismen er et postulat, ligesom han finder det svært at tro på deres propaganda for det upersonlige og kolde overlæg, når deres egne kompositioner af enkle, mekanisk opbyggede figurative elementer i høj grad udstråler poesi. (Skude 1989:23).

6. Efter nogle år flyttede de Monzie, og Steins overtog hele huset. (Statens Museum for Kunst. Katalog, 1987:89).

Huset led dog en krank skæbne, efter at Steins solgte det i 1955. (Statens Museum for Kunst. Katalog, 1987:92).

I dag fremstår huset, der er blevet udstykket som ejerlejligheder, beklædt med brændte teglelementer, og er komplet ukendeligt.

7. Se også note 42 i fortællingen "*Ingeniørarkitektur*".

8. Den fortabte generation blev navngivet af

Gertrude Stein, der, i irritation over noget Hemingway havde gjort, sagde: "... det er, hvad I alle er ... alle I unge mennesker, der deltog i krigen. I er en fortabt generation". Selvfølgelig bemærkningen ville måske være gået tabt, hvis ikke Hemingway havde brugt den på titelsiden af "*Solen går sin gang*". Med bogens berømmelse gik udtrykket over i litteraturhistorien. (Rodrigues-Hunter, 1994:13).

9. Flemming Skude beskriver i sin artikelsamling "*Ismerne*", at Le Corbusier og Ozenfant i manifestet erklærede kubismen fallit og spæde, at der ville opstå en ny kunstform baseret på ressourceøkonomi, teknologi og ren geometri. (Skude, 1989:23).

10. I en serie artikler, trykt i det tidsskrift han havde grundlagt sammen med Ozenfant og Paul Dermée, "*L'esprit Nouveau*", udvidede Corbusier sin analyse af maleriets problematik til at inkludere en ligeså udfordrende eksamination af den moderne verdenstilstands form. (Leymarie, 1968:38).

11. Baseret på egne studier i Corbusier-arkivet, specielt korrespondance mellem bygherre og arkitekt, på Foundation Le Corbusier, efteråret 2001.

12. Colin Rowe, født 1920, og Robert Slutzky, født 1929, skrev i 1955 artiklerne "*Tranperency I*" og "*II*". Specielt "*Tranperency I*" er et vidnesbyrd om den pædagogik, der blev udviklet fra 1954 til 1956 på deres afdeling på arkitektskolen i Austin, Texas. Artiklen, der er oversat og bearbejdet af Henrik Oxvig, er endvidere et afgørende udtryk for en arkitekturforståelse, der er videreført af bl.a. Heidegger, Venturi og Eisenman, og som siden har haft afgørende indflydelse på undervisning samt undersøgelse af rum. (Bek m.fl., 1997:272)

13. Rudolf Wittkower, "*Architectural Principles in the Age of Humanism*", London 1971, s. 154.

14. Alfred Hamilton Barr, født 1902. Amerikansk kunsthistoriker, direktør på Museum of Modern Art, New York, 1929-1943, kurator for samme 1939-1967. Har skrevet talrige bøger om moderne kunst.

15. Den "prinsevalgte" gastronom beskrives af sin levnedsskildrer, Simon Arbellot: "*At følge Curnonskys liv gennem det 20. århundredes første del er det samme som at genoplive boulevardernes livlige stillen sig til skue, og igen at nyde duften af hvad der kaldets la belle époque*".

Senere i samarbejde med gourmeten og den store amphytrion, Marcel Rouff, påbegyndte Curnonsky arbejdet med "*La France Gastronomique*". I alt 32 bind, dog afbrudt ved bind 28 ved sin samarbejdspartners død. Værket anses som et monument af lærdom og en hyldest til jordens rigdom. Desuden forfattede han et dusin kogebøger, hver og én lige så meget en litterær som en gastronomisk fryd. (Larousse Gastronomique, 1984:351).

16. Ambroise Vollard, født 1865, død 1939. Fransk kunsthandler, forlægger og forfatter. Åbnede 1893 et kunstgalleri i Paris, hvor han i 1895 arrangerede den første separatudstilling af Cézanne. Udstillede værker af Renoir, Pissarro, Rodin, Degas, Bonnard og Nabienne; præsenterede den første udstilling af Picasso 1901 og den første Matisse-udstilling 1904.

17. Vatel, født 1635, død 1671. Kan traditionelt beskrives som kok, men var i realiteten også ansvarlig for catering og administrativ service ved hoffet. I april 1671 betroede prinsen af Condé ham opgaven at organisere en fest til ære for Louis XIV med 3000 gæster. Under festlighederne, der varede i flere dage, var Vatel forfulgt af uheld. Der manglede kød ved adskillige borde, fordi et stort antal gæster uventet dukkede op. En imponerende opstilling ved grillen blev ødelagt af tordenvej. Hændelser, der betød, at Vatel mistede sin ære. Da han næste morgengry erfarede, at kun to ladninger frisk fisk, der var bestilt, var ankommet, gav han efter for sin fortvivlelse og erklærede: "*Jeg vil ikke overleve denne vanære*". Han skød derefter først sig selv på sit værelse, hvorefter han jog et sværd gennem sig. Netop i det øjeblik kørte de resterende fiskekærrer gennem slottets porte. (Larousse Gastronomique, 1984:1125).

18. Carême var teoretiker såvel som praktiker, utrættelig arbejdsom og et kunstnerisk geni.

En anerkendt stifter af det franske Grande Cuisine, placerede Carême i spidsen af den nationale prestige. Hans arbejder som teoretiker, saucechef, konditor, designer og skaber af opskrifter ophøjede ham til professionens tinder. Han opnåede så stor berømmelse, at han i 12 år styrede Talleyrands køkken. Hans kulinariske og artistiske talenter satte Talleyrand i stand til effeltovt at bruge gastronomi som et diplomatisk redskab. (Larousse Gastronomique, 1984:194).

19. Fransk dommer og gastronom, født Belley 1755, død Saint-Denis 1826. Den 8. december, to måneder før sin død, var hans bog, der skulle gøre ham berømt, i boghandelen: *"Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes"*. (Larousse Gastronomique, 1984:145).

Grimod de La Reynière havde ført vejen an i gastronomiens litteratur, men det var Brillat-Savarins ambition, at den kulinariske kunst blev den sande videnskab. Hans didaktiske ånd ledte ham til at behandle emnet som en eksakt videnskab.

Trods hans nogle gange usædvanlige og til tider overdrevne læresætninger og til tider tvivlsomme aforismer er Brillat-Savarins bog interessant. De bedste afsnit i Smagens Fysiologi indeholder Brillat-Savarins observationer om særlige retter. Hans *"histoire philosophique de la cuisine"* er både lærd og humoristisk og dækker perioden fra opdagelsen af ild til slutningen af Louis XVI's tid. Den slutter med en beskrivelse af restauranterne i Paris i årene 1810 til 1820 samt et udvalg af gastronomiske digte. (Larousse Gastronomique, 1984:146).

20. I opposition til en verden af tekniske processer var det spørgsmålet om perspektivets regler og deres korrespondance med visionens naturlove der ledte til kollaps af den formodning, at der eksisterede en verden af a priori regler, til hvilken kunsten skyldte sin værdighed og sin substans som en separat størrelse. (Benevolo, 1989:396).

21. Henri Rousseau, *le Douanier* Rousseau, født 1844, død 1910. Fransk maler; kaldtes Tolderen på grund af sin tidligere livsstilling. Autodidakt, naivistisk maler, der hentede sine motiver fra Paris og fra en opfundet jungleverden. Rousseaus billeder er geniale og virker som udsnit af en

skyggeløs drømmeverden.

22. Alice B. Toklas kogte aborren efter sin bedstemoders teori. *"Hun havde ingen erfaring med madlavning og viste sig sjældent i sit køkken, men havde alligevel endeløse teorier om madlavning og mange andre ting. Hun mente, at når en fisk, der havde levet hele sit liv i vand, først var blevet fanget, skulle den ikke have mere kontakt med det element, hvori den var født og båret"*. (Toklas, 1981:31).

Toklas lavede en courtbouillion af tør hvidvin med hele peberkorn, saltet laurbærblad, hun noterer at bladet helst skal komme fra en "Apollos Laurbærbusk", *Laurus nobilis*, en gren timian, en knivspids muskatblomme, et løg med en nellike i, en gulerod, en porre og en buket fines herbes.

Dette kogte forsigtigt i fiskekedlen en halv times tid og blev derefter sat til side for at afkøles. Så blev fisken lagt på den ekstra gennemhullede bund i fiskegryden, låget lagt på, hvorefter suppen langsomt blev bragt i kog og fisken pocheret i 20 minutter. Så blev gryden taget af ilden, og fisken fik lov at køle af i courtbouillionen. Derefter blev fisken taget forsigtigt op, tørret og lagt på et fiskefad. (Toklas, 1981:32).

23. *"kulmule bagt med røget peberfrugt og serveret med lun feldsalat og makaroni i citronolie"*. Ingredienser til 5 personer.

500 gram kulmulefilet
uden skind og ben

5 peberfrugter
uden skind og kerner
100 gram ris
100 gram farin
100 gram jasminthe

100 gram pastadej, rullet tyndt ud
½ deciliter citronolie

½ kilo feldsalat
20 gram finthakkede pinjekerner
1 spiseskefuld cherryeddice

1 deciliter ylette
4 kviste dild
5 gram stødt melis
(Kirk, 2000:60).

VENSTRE

Gertrud Stein i haven med sin første ged. Omkring fem årtier senere spottede Pierre Balmain Gertrud i hendes have, hvor hun spadserede med sin "ghost", som han fejlagtigt kaldte hendes ged.

HØJRE

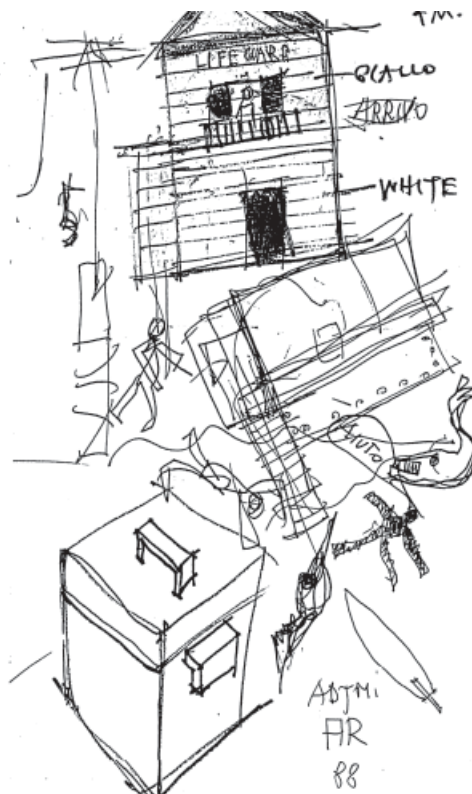
Anna Marie Fisker med sin ged. Geden endte sine dage stegt med citron, en ypperlig ret.



5. Fortælling

Måltidet i Cyberspace, søger at beskrive nogle af de "eksplosive" forvandlinger i gastronomiens og arkitekturens univers. Den italienske arkitekt Aldo Rossi ønskede i sit univers at skabe rammer af referencer, der kunne kæde designopdagelsen sammen med konteksten.

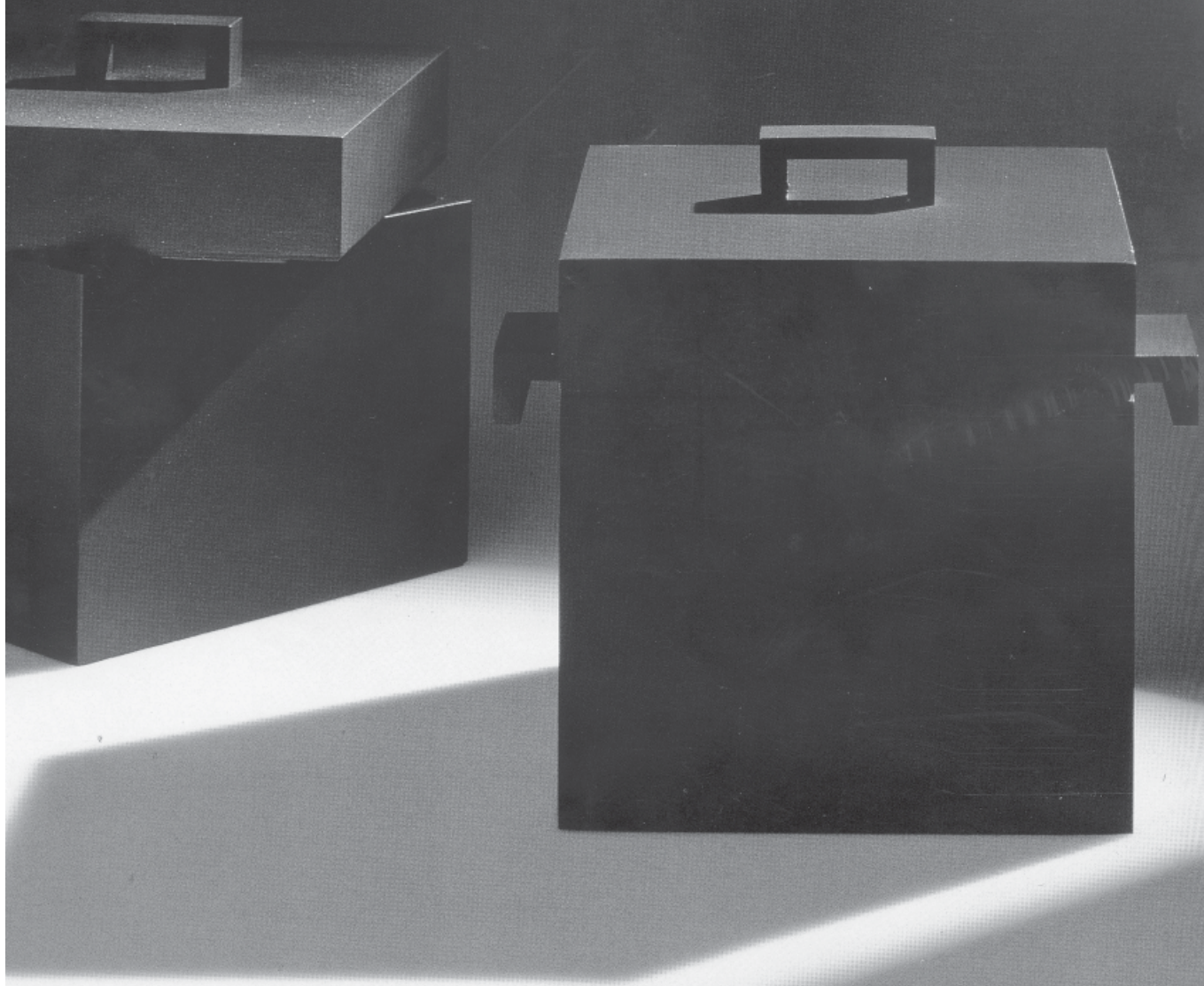
Rossi's arbejder er kendetegnet af en søgen efter absolutter, hvor den gentagne brug af rene massiver, keglen, cylinderen, trianglen og ikke mindst kuben er de formelle træk, der skal skabe meta-fysikken. Jeg benytter hans gennemtænkte design for "La Cubica" som inspiration for at undersøge formens rumlige og ikonografiske implikationer, i en tid hvor teknologiens indflydelse på maden og rummet er stor. Men måltidet ender sikkert med kuglen!



Det nye Millenium
"Madens repræsentation i
cyberspace"

Det nye Millennium

Madens repræsentation i Cyberspace



“Når tingene går for hurtigt,
kan ingen være sikker på noget,
ikke på noget som helst, endog
ikke på sig selv,”
(Milan Kundera: ”Langsomheden”, Kbh. 1995)

Den bevægelse, som implicit-
teres i ordet ”modernitet”,
har ført os ind i et højtek-
nologisk samfund, hvor ma-
skinen og mekanikken er ble-
vet erstattet af elektronik
og teknologier, og hvor be-
greber som rum og tid kan
betragtes som fuldstændig
relative.

I begyndelsen af maskinalde-
ren var det moderne at på-
stå, at et hus var en ma-
skine at bo i. Mødet med ma-
skinen indebar, som jeg har
skitseret, startskuddet til
en helt ny arkitektur, en
arkitektur som angiveligt
kunne frigøres fra stilarter
og stå oplyst og klar, og
som derfor blev betragtet
som sand.

Spørgsmålet er, hvor vi så
er nu, her hvor vi har taget
de første spæde skridt ind i
det nye millennium?

Billedet er en hverdag, hvor
vi udsættes for situationer,
hvor vores krops perception
af virkeligheden kan være
uvirkelig. Ja, virkeligheden
kan endog vise sig at være
uvirkelig.

Den maskine, som engang stod
for sandhed og frihed, er
splintret i et uendeligt
antal kredsløb, og alting
virker anderledes og for-
andret.

Vi befinder os i et tekno-
logisk samfund, hvor både
arbejdsliv og hverdagsliv er
udsat for massive påvirk-
ninger. Når vi er i berøring
med alle teknologierne, ser
vi ofte noget helt andet end
det, der foregår ”bag sce-
nen”. Vi har få eller ofte
ingen kundskaber om hele den
proces, som ligger bag tek-
nologierne eller de informa-
tioner, der vælter ind over
os.

Hvis maskinalderens arkitek-
tur opstod ved mødet med me-
kanikken, industrialise-
ringen, hvilke forudsæt-
ninger for arkitekturen kan
den elektroniske tidsalder
da generere?

Måske er ikke blot arkitek-
turens, men også måltidets
forhold til virkeligheden og
vor beskrivelse af den egnet
for en prøvning.

Jeg husker endnu alle dufte-
ne og stemningen. De fem
trin ned til de hvidkalkede
kølige vægge med de sæbe-

Konservesglas med
grøntsager. Nicolas
Appert, 1889. Fra ud-
stillingen ”À table au
XIX^e siècle” på Gare
d'Orsay museet i
Paris, 4. december
2001 til 3. marts
2002, (cat. 3-5).
Appert skrev ”L'Art de
conserver pendant
plusieurs années
toutes les substances
animales et
végétales”, der gene-
røst gjorde hans kon-
serveringsprocesser
tilgængelig for alle.



skurede reoler og skabe, en appetitlig baggrund for madden i min farmors viktualiekælder på Ellerupgård.

Et historisk rum som modernismens og industrialismens doktriner lod stå urørt. Et rum hvor pølser, flæsk og skinker hang i snor fra loftet, i kontrast til glas med efterårets frugter og svampe og saltglasurkrukker med syltede asier. Brød med duftende skorpe, der ventede på at blive skåret i skiver på Rådvad brødmaskinen.

Glasflasker med Heidelberg lagereddike. Roquefort osten under glasklokken.

Det var dengang, en husholdning på en gård nemt omfattede 25 mennesker. Hvor mad ikke var noget, man købte, men selv fremstillede. Hvor man huggede hovedet af hønen, plukkede fjerene af den og kogte den i den store suppegryde.

I dag har kun et fåtal dette historiske rum repræsenteret i deres bolig. I langt de fleste tilfælde findes viktualierummet eller spisekammeret kun i overført betydning.

Viktualierummet er ikke længere et heterogent og permanent forrådskammer og opbevaringsrum, som sådan udgør dets tidligere indhold og funktioner nu arkæologiske emner. Det er ikke kun overtaget af maskiner og små motorer, det er også erstattet med energier og teknologier. Dets funktioner og områder, der så at sige konstituerede køkkenet og måltidets tilblivelse, repræsenterer måske mere end noget andet sted i boligen netop det rum, hvor teknologien nu udgør virkeligheden. Det er overtaget af produkter, der

hver især er der på grund af et præcist valg, og hver især har deres egen klare industrielle historie.

(Capatti, 2000:69).

I dette inferno af teknologier kan man med rette stille spørgsmålet, hvor slutter den teknologiske assistance og hvor begynder den kreative sans?

Hvis saltglasurkrukken og det åbne ildsted er umoderne symboler, så er Tefal pander og energigryder med strømfordelere der nu for at assistere i brugen af pulvere, ekstrakter, funktionelle fødevarer og convenience retter. For at skabe måltider ud fra opskrifter, der lynhurtigt tilpasses den skiftende smag.

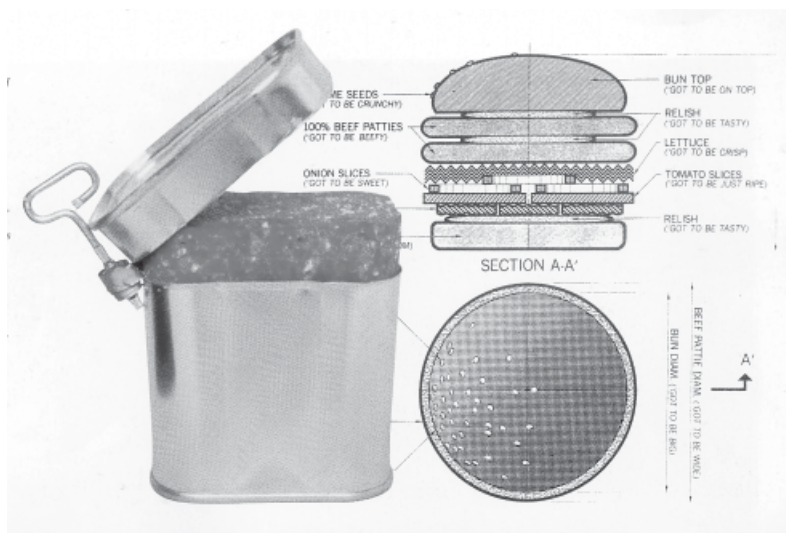
Dengang på Ellerupgård levede man, når det gjaldt fødevarens herkomst og tilberedning, et liv uden kompromis. Et billede der virker uhyre historisk for nutiden, hvor det digitale samfund har skabt nye madretter, nye madvaner, nye tilsætningsstoffer, nye former for levnedsmiddelproduktion, distribution, opbevaring og salg. Men det er efter min mening et billede, der kan

VENSTRE:

Der findes mange industrialiserede processer for fødevarer, eksempelvis kød på dåse. Foto fra Design Museet, London. "Appertization" er en sterilisation gennem varmebehandling, der ofte anvendes til konservering af kogt kød, eksempelvis corned beef på dåse.

HØJRE:

Konstruktionstegning af en "Carmel Kilm" Hamburger, Californien.



være med til at give udtryk for den proces, der har ledt frem til de gennemgribende forandringer på madens område. En udvikling, der er gået ufatteligt hurtigt, måske én af de mest eksplosive i hele historien, og som ligger tæt opad byggeriets.¹

Den svenske sociolog Sten Andersson påpeger, at den hastige forandring af vort forhold til mad er en del af et generelt øget tempo. I sin bog *"Matens Roller"* definerer han et helt nyt tidsbegreb, en hurtigere tid, der skal forstås som en radikalt anderledes opfattelse af tidens væsen.

Den nye tidsopfattelse har ifølge Andersson sin tydelige materialisering i digitaluret, hvor den gamle mekaniske urskive er blevet erstattet af en digital skærm.

Nu er tiden ikke længere cyklisk, som den har været i århundreder, men "drypper" punktvis frem. Vi har fået et momentant tidsbegreb, der er historieløst uden tilknytning til hverken fortid eller fremtid.

Andersson eksemplificerer dette ved at påpege, at der ikke længere er visere, der går rundt om en akse på uret, men kun skærmen på digitaluret der fremspyr et bestandigt nyt nu ... nu ... nu. (Andersson, 1980:115). Følger man denne tankegang og ser på køkkenets ovn, der i fjerne tider benyttede ilden som varmekilde, så udgør også ovnen nu et højteknologisk produkt.

Eksempelvis Gaggenaus nye elektroniske ovn, designet af Renzo Piano. Forsiden er en blank, skinnende skærm,

et skærbillede kun afbrudt af det inkorporerede digitalt ur. Ovnens sælges ironisk med Brillat-Savarins IX aforisme som slogan:

"Opdagelsen af en ny ret betyder mere for menneskeslægtens lykke end opdagelsen af en stjerne".

(Brillat-Savarin, 1825:17).

Den hurtigere tid har skabt behovet for et hurtigere måltid. Det skal tage kortere tid at lave mad, og tiden kommer givetvis til at krympe yderligere i og med, at teknologien gør yderligere indtog i køkkenet.

For det skal gå hurtigere at spise. Derfor er maden blevet blødere, mere mør og alment lettere at tilegne sig. Retter, som fremstilles specielt med henblik på, at det skal gå hurtigt. Mad, der "dropper" ind i munden som digitalurets cifre.

Andersson mener, at sulten er det behov, der udsættes for de stærkeste tidsforandringer i vort samfund. At det er den digitale tid, der har ophævet kredsløbstanken i måltidet. Forstået således, at så længe de gamle mekaniske ure symboliserede den eneste tid, vi kendte til, var ugens dage indrettet efter specielle retter. Det var eksempelvis stegen om søndagen og frisk fisk om tirsdagen. Den cykliske rytme findes heller ikke længere i forholdet til årstiderne. I dag kan vi få friske grønsager og frugt året rundt, beroende på blandt andet hurtig kommunikation og distribution. Vi behøver heller ikke at planlægge vore indkøb af fødevarer for en længere periode, mange fødevarerbutikker er åbne både hver-

dage og helligdage. Og de udbyder en enorm variationsrigdom, et kæmpe udbud af smag, som, med Anderssons ord, et gigantisk bordel. Her findes alt. Til tonerne af den dæmpede baggrundsmusik kan vi frit støve rundt overalt og vælge og vrage. (Andersson, 1980:124).

Peter Hesseldahl har beskrevet en version af det fremtidige supermarked. Hvor strekkoder er afløst af en lille chip, der kan udsende informationer, som opfanges af aflæsere, der løbende registrerer, hvilke varer der passerer dem. Butikken registrerer automatisk, hvilke varer kunden tager med sig, og trækker så beløbet på kundens konto.²

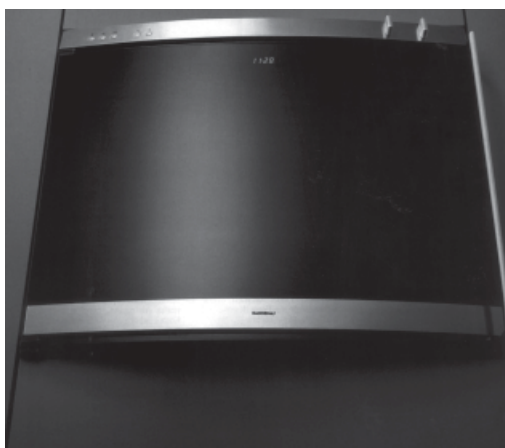
Nøgleordet er "realtime". Det gælder om at vide, hvad der sker, når det sker. Den almindelige strekkode angiver hvilken vare, der er tale om, men med chippen vil man kunne identificere den specifikke enhed. Man ved altså ikke blot, at der er tale om en pakke cornflakes. Man ved også, at det er netop dén pakke cornflakes. (Hesseldahl, 2001: ?).

For fødevarerprodukter er der tale om en udvikling med ufattelig mange faser. Man kan næsten tale om, at en evolution er gået gennem den industrielle æra. Sjældent i den industrielle designs historie har vi været konfronteret med så komplekse problemstillinger, som i de produkter, de industrielt producerede fødevarer, der nu omgiver os.

Problemstillinger, der efterlader spørgsmål ikke kun omkring form og struktur, men også spørgsmål om den teknologiske indflydelse på



ØVERST:
Dele fra mekaniske ure. Visere, aksler og fjedre. Ifølge Andersson ændredes tidsopfattelsen, da den mekaniske urskive blev erstattet af en digital skærm, hvor tiden "drypper" punktvis frem.



NEDERST:
Højteknologisk ovn, fronten er en blank skinnende skærm med inkorporeret digitalt ur.

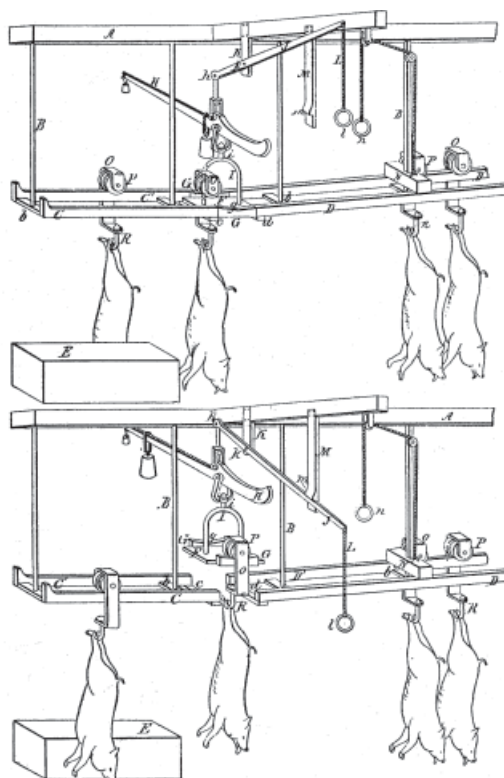
indholdet.

Hvad er det for betragtninger, værktøjer og mangeartede aspekter, verdens fødevarerindustrier fokuserer på?

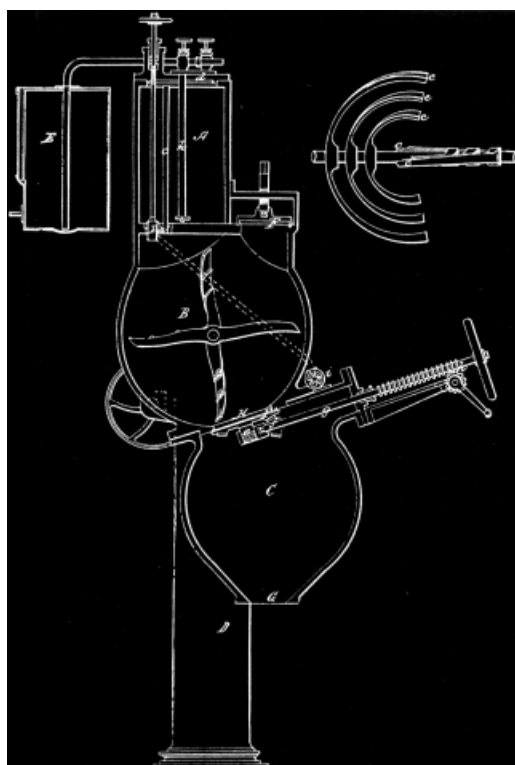
Giampiero Bosoni, DISTAM, Università degli Studi di Milano på institut for næringssteknologi, hvor man bl.a. arbejder med design af fødevarer, har peget på, hvordan designhistoriens udspring signifikant krydser de industrielle processers historie. Bosoni refererer til kendte historiske cases, som sodavand eller hamburgere. Det kan også gælde pulvermælk, eller et perfekt og fristende æble produceret ved hjælp af genetisk teknik. (Bosoni, 2000:74).

Mange fødevarer har symbolsk været et udtryk for og re-

præsenterer de forskellige og ofte uforenelige spørgsmål om form, funktion og æstetik i industrielle produkter. Industrielt fremstillede fødevarer har spillet og spiller en strategisk rolle blandt de vigtigste



ØVERST:
"Automatic Hog-weighing Apparatus for use in Packing Houses". (U.S. Patent 92,083, 29 June 1869). Automatisk vægt fra en dasefabrik i Cincinnati, 1869.



NEDERST:
"Dr. Dauglish's High-Pressure Apparatus". (U.S. Patent 52,252, 23 January 1866). Patentet kombinerer idéen om under tryk at gennembrænde dej med kulilte, hvorved dejen "mættes" med luft. Samme metode fremkommer også i fremstilling af sodavand og ikke mindst i masseproduktion af stål.

forbrugerprodukter, og har endda grundlagt, ja faktisk konstitueret et nøglereferencpunkt på den kulturelle skala i det moderne samfund.

Bogen "*Mechanization Takes Command*" af Sigfried Giedion, der udkom i 1948, er et interessant værk, når det gælder industrielt designs historie. Specielt kapitel fire i dette værk med titlen "*Mechanization*", der beskæftiger sig med den organiske verden. Giedion giver her en rig, og hvad der indtil nu har vist sig at være en perspektivisk analyse, Bosoni kalder den endda dybt profetisk, af de uhyre og komplicerede spørgsmål om industrielt design, der er relateret til produkter, der stammer fra den organiske verden. (Bosoni, 2000:74).³

Man bør tænke på, at den mand, der skrev disse sider, var den samme Sigfried Giedion, der gennem mange år var forkæmper for modernismen, The Modern Movement, både som arkitekturhistoriker og som en betroet sekretær for Congrès Internationaux d'Architecture.⁴ Hans specifikke interesse for industrielt design af blandt andet fødevarerprodukter syntes klart at konstituere en fundamental forkærlighed for de særlige og nødvendige historiske studier, som mere end halvtreds år efter, at de er skrevet, stadig er fascinerende og ikke mindre aktuelle. Blandt hans observationer er en beskrivelse af, hvordan samlebåndet startede i de mekaniserede slagtehus i Cincinnati og Chicago. Det interessante i den forbindelse er, at Giedion mener,

at samlebåndet, der blev videreudviklet af Ford fra 1913 til 1915, kan betragtes som en konstruktionsproces for *samling* af dele, en proces der i omvendt orden imiterer det industrielle system ved at *nedbryde og separere* "funktionelle dele". (Giedion, 1948:115).

Eller når han beretter om den mekaniske proces for brødbagning og introducerer den specielle proces for kulsyrehævet brød, der gjorde det muligt at reducere bagetiden drastisk. Og derved glimrede ved en vital strukturel transformation af det industrielt fremstillede brød.

Det tætte slægtskab mellem mad og design, som Giedion demonstrerer, er imponerende. Takket være unikke patentoptegnelser, der altid er beundringsværdigt præsenteret af forfatteren, bliver blandt andet den industrielle proces for bagning direkte forbundet til de samme processer for produktion af mineralvand. Og endnu mere forbavsende til en analog industriel proces for stål-værker, Bessemer metoden fra 1856. (Giedion, 1948:186).⁵

I dag, halvtreds år efter den første udgave af "*Mechanization Takes Command*", synes den industrialiserede designs historie siden Giedions arbejde ikke kun at have fortsat ad lignende veje. Den har accelereret, ja, endog ud i det digitale rum.

Designs rolle i forhold til form og funktion er således blevet mere fremtrædende, i særdeleshed når det gælder "konstruktion" af fødevarer inden for industriens komplekse og brogede verden.

Ikke kun design af formen, men også indholdet.

At spise de fødevarer, som industrien fremstiller, og som vi dagligt indtager, er i overført betydning som at putte "verden" i munden, en verden der vel at mærke er mere og mere teknologisk og fragmentarisk. Det er tankevækkende, at når vi står med et madprodukt, så forekommer dets indhold os "naturligt". Men i realiteten er det ofte resultatet af forædlings-, kemisk eller selv genetisk manipulerede processer.

Processer eller design, der så at sige er udført på tegnebordet med lineal og trekant. Design, der træffer valg med henblik på ikke kun den rette farve og form, men også aroma og smag, hvad enten det gælder brød eller en snack fra posen. (Bosoni, 2000:76).

Hvis man følger madens vej fra naturen, til den kommer ind i munden, kan man konstatere, at de fleste af os sætter meget få spor på dens



Industrielt fremstillede fødevarer har en strategisk stor rolle blandt de vigtigste forbrugerprodukter i det moderne samfund. Ét af fremtidens fødevaretrends er automater alle vegne. Mad serveret og tilberedt af automater. Begrebet kaldes "*vending*" og betyder, at man kan få alt fra iskaffe til en rygende varm bengalsk karrykylling, lige meget hvor man er.

vej. Vi er adskilt både fra madens forbindelse med dens iboende natur og fra madens forbindelse med vor kropslige natur. Andersson siger, at maden er gennemkultiveret. (Andersson, 1980:21). Man kunne fortsætte, at den også ofte er syntetisk. Gennem brug af teknologi kan vi skabe mutationslignende forandringer som eksempelvis køer med meget mælk, magre strømlignende grise med et par ekstra koteletter, bier der skaber en utrolig honningproduktion, frugter og grøntsager der har ekstra tyk skal og dermed tåler længere transport og lagring. (Andersson, 1980:22). De danske forbrugere kan i dag købe såkaldte funktionelle fødevarer i butikkerne. Det kan være juice tilsat kalk, brød tilsat fiskeolie, morgenmad tilsat fibre eller yoghurt med bakteriekulturer. (Drachmann og Lindhart, 2000:?).⁶ Functional food eller funktionelle fødevarer er et begreb, der dækker over levnedsmidler med specielle sundhedsegenskaber. De indeholder ingredienser, der besidder særlige fordele set fra et sundhedsmæssigt synspunkt. Det kan være levnedsmidler med naturlig forekomst af helbredsfræmmende stoffer eller levnedsmidler, hvor sådanne stoffer er tilsat, eller hvor den naturlige forekomst er øget.⁷

Måltidets ritualer er endnu engang i opløsning, skikken med at spise tre gange om dagen bliver udfordret af et nyt koncept. Nu hedder det: Spis, når du er sulten. *"Vores nye produkt Bite er det ultimative convenience-produkt: Det er ren Grab and*

*Go!"*⁸

Engang hed det Hatting Bageri. Nu hedder det Cerealia Unibake A/S og beskæftiger sig med *"Food on the Go"* eller convenience food, bekvemmelighedsmad.

I en nærmest evolutionær bevægelse har Cerealia Unibake bevæget sig fra rå dej over hævet dej til et produkt, der er forbagt en smule, og videre til nu, hvor det er et regulært færdigbagt produkt, der blot skal have de sidste to minutter, og duften af frisk brød breder sig.

Markedet for hurtig og nem mad eksploderer. Forbrugerne får mindre og mindre tid, og den tid de har, vil de hellere bruge på familien, venner og hobbyer. Ser man rundt i supermarkedet, findes der allerede mange eksempler på convenience food. Den færdigblandede salat, Malthe-osten uden skorper, yoghurt med indlagt müsli og spaghetti, som kun skal koges 45 sekunder.⁹

Grundstammen er de enkelte komponenter, som kunderne selv går hjem og giver det sidste pift. (Johnsen, 2001:?).

At design ikke kun har stor indflydelse på måltidets rammer, men også på maden, ligger også i det faktum, at takket være genetisk teknologi bliver en mængde af eksperimenter i dag udført for direkte at transformere råvarerne, både i form og funktion.

De "kubiske" tomater, der er lette at transportere og som ikke rådner, er et klassisk eksempel. Æbler med tykkere og mere modstandsdygtig skinnende overflade, der alle er perfekt standardise-



ret. Eller det paradoksale tilfælde af vandmelon, der gror i pyramide for at sikre optimal oplagring. Det er forskning i design af fødevarer, der er højt udviklede, sofistikerede og teknologiske. (Bosoni, 2000:76). Det er ikke en science fiction klassiker eller en variant, jeg har igangsat i den endeløse fortælling om kulinarisk madkunst, der er skabt af mennesket frem til i dag.

Skal jeg forsøge at videreføre Giedions tankegang og opdatere "*Mechanization Takes Command*" med nye kapitler og nye afsnit, så begyndte den historiske research af industrielt design af fødevarer med Giedion. Men nye ord og nye spørgsmål er kommet til og spiller nu en hovedrolle: frysetør-ringens fysik, perception af kemiske farver, frossen mads æstetik, form og struktur af functional produkter, convenience produkter, foreneligheden af ekstruderede fødevarer, koen som en numerisk kontrolleret maskine, den genmodificerede fødekæde, bio-engineering, kloning og de nye transgenetiske fødevarer.¹⁰

Science fiction, cyberspace eller skräkscenarier?¹¹ Andersson mener, hvad der var typisk for 1970'erne, at et sidste og slutgyldigt fald mod et naturens nulpunkt vil være den helt syntetiske tilvirkning af maden. (Andersson, 1980:22). Lad os et øjeblik dvæle ved den tanke og følge handlingen i filmen "*The Matrix*", hvis største kvalitet først og fremmest er, at dens billede af cyberspace bringer visualiseringen af



dette fascinerende univers til et nyt niveau. Den viser nemlig cyberspace som en plastisk verden.

I modsætning til tidligere film, der har behandlet cyberspace som en ophobning af information, så ligner "*The Matrix*" i højere grad et avanceret computerspil. Filmens hovedpersoner kan som i spil ophæve fysikkens love og agere som veritable supermænd qua deres erkendelse af virkeligheden som en computerskabt fiktion.¹² *The Matrix* tager udgangspunkt i en verden, hvor teknologien til stadighed formår at bringe os tættere på begivenhederne og mime virkeligheden, så det næsten bliver umuligt at kende forskel. Det er i filmen sat på spidsen ved at lade de billeder, vi som tilskuer antager som virkelige, være dem, der viser sig at være fiktion. (Damgaard Sørensen, 2000:257).

Det er derfor paradoksalt, at der, da hovedpersonerne Neo og Morpheus forrådes af Cypher, ligger et meget materielt og - kan man sige - gammeldags instinkt til

I filmen "*The Matrix*" forråder Cypher frelserne Neo og Morpheus, fordi han foretrækker "bøffen" frem for virkelighedens grød. Vel og mærke den fiktive bøj, den virtuelle bøj.



grund. Cypher foretrækker kødet frem for grøden, og der er vel at mærke ikke tale om et virkeligt stykke kød, end ikke et genetisk manipuleret. Der er tale om en fiktiv bøf, en virtuel bøf.

Vor perception af virkeligheden, denne kløvning i krop og tanke, at vi ikke ved, hvad maden består af, at det man spiser ikke er, hvad man tror, det er, er markant. Ved vi, hvordan en pølse eller en skive kød egentlig smager? Vi ved knap, hvad de indeholder, og som regel intet om fremstillingen. Dette underbygges, mener Andersson, af en anden og mere umiddelbar reaktion. Hans tese er, at krydderierne, saucerne og alverdens dip er en udløber af teknologien, en mulighed for at føle sig tilstede, en realisme. Maden er blevet noget ukendt og fremmed, derfor findes der en tryghed i at drukne pølsen i ketchup, sennep, saucer etc. (Andersson, 1980:121). En noget spektakulær tanke.

Måske er det aktuelt at fortsætte ikke kun om vor perception af virkeligheden, men om virkeligheden selv. Man er ikke der, hvor man tror, man er. Den franske arkitekt og teoretiker Paul Virilio beskriver en tilstand, hvor teknikken opløser rummet. Virilios teorier kredser omkring det sete, billedet og bevægelsen. Hos Virilio er teknologien blevet til en ny natur, en natur hvor de tidsmæssige og rummelige enheder ikke længere er mulige at relatere sig til. (Gabrielsson,

1992:8).

Den tusindårige stræben efter at beherske og udforske naturen er her erstattet af nødvendigheden af at udforske teknologien, som om mennesket har genereret en ny kategori af værdier. En ny virkelighed hvis egentlige potentiale også indebærer noget, vi ikke forstår.

Virilio kalder sig selv for "*hastighedsteoretiker*". Hans centrale begreber og tanker rører sig i grænselandet mellem det mulige og det umulige, mellem kaos og orden. Virilio skriver om den nye teknologis betingelser, at den påvirker såvel livsbetingelser som virkelighedsopfattelser. Han mener, at billedet af et menneskes oplevelse af "det virkelige" med tiden forandres. (Gabrielsson, 1992:8).

Virilios tekster udmærker sig gennem fraværet af en "kalkule", beskrevet som den mekaniske ordning af tankens endeligt bestemte objektive regler. Han bryder med de klassiske teoris grundregler, som forudsætter, at det overhovedet går at udvikle en bevisførelse, når det gælder virkeligheden. Her drejer det sig snarere om at generere skiftende perspektiver, forme intuitive sammenstillinger og ikke mindst at generere billeder. Virilio er en af de mest anerkendte arkitekturskribenter i Frankrig i dag, men hans centrale værker drejer sig om helt andre ting. Det, han skriver om arkitektur, er for størstedelen skrevet mellem linjerne, indirekte. Som om arkitekturens vilkår og muligheder må stå i relation til de teknologiske

præmisser, han beskriver. Samtidig er det som om, arkitekturen står for et princip modsat maskinen, en anden kategori af virkeligheden, som også skænker den et andet indhold.

(Gabrielsson, 1992:8).

Det er min opfattelse, at det dermed drejer sig om en række klassiske modsætninger. Konflikten mellem følelser og fornuft er her forskudt til bevægelse og urørlighed, længslen efter en evig tilstand og friheden til at kunne forandre.

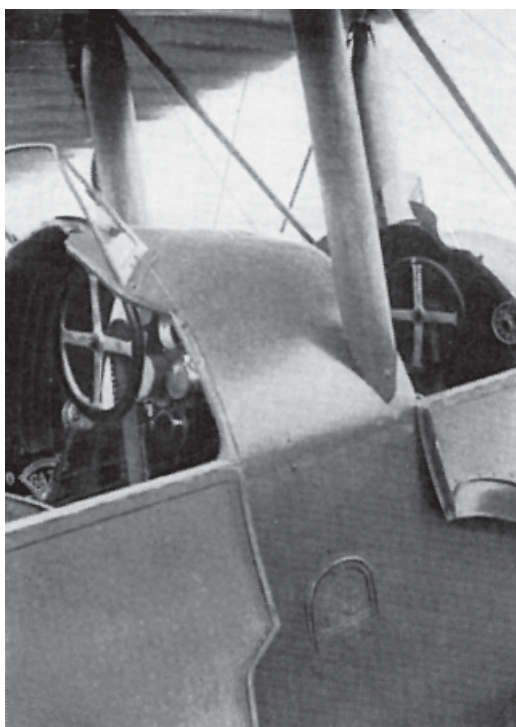
Ordet teknologi kommer fra det græske techné. Det betød oprindeligt kundskab, at være fuldstændigt hjemme i noget, og omfattede ikke bare håndens, men også sindets produkter. Ikke bare værktøj, eller hvad vi i dag forstår ved teknologi, men også kunst, litteratur og arkitektur. Hos grækerne forbandtes alt skabende med poesi, at fremstille betydninger og sammenhænge som tidligere var usynlige.

(Gabrielsson, 1992:8).

I den betydning bærer såvel teknologien som arkitekturen og maden på en mening, noget som overskrider den praktiske nytte, og som vidner om vort billede af os selv.

Virilios centrale tanke er, at bevægelse og hastighed er den styrende faktor i hele civilisationsprocessen. Han mener, at forholdet mellem ikke-bevægelse og bevægelse har været normgivende for al udvikling, al formgivning, al teknologi. (Gabrielsson, 1992:8).

Det er tanker, der drejer sig om tiden og rummet, hvor den moderne teknologi ikke længere bare forstærker vore muskler, men også vort sind. Det er interessant, at også Virilio peger på det aspekt, som Le Corbusier i sin tid lagde grunden til med sine tanker om flyvemaskinens rolle. Med filmkunsten blev det for første gang muligt at nå endnu længere bort fra det reelle. Med slowmotion, flyperspektiver og trickfilm blev der skabt bevægelige



VENSTRE:

Med flyvningen blev opfattelsen af rummet drastisk ændret. Her ses den danske kong Christian X og den svenske kronprins, senere kong Gustav VI under Brinde Jonc des Moulineaux indflyvning på Amager i 1913. Fra Peter Greenaways udstilling "Flying over water" i Malmø, 2000.

HØJRE:

I bogen "Vers Une Architecture" fra 1923 helligede Le Corbusier flyvemaskiner et helt kapitel. Ifølge Le Corbusier gav flyvemaskinerne ikke blot anledning til en ændret omverdensopfattelse og formforståelse – han mente endvidere, at selve flyvemaskinen som et præcist, konstruktivt svar på et konkret, funktionelt problem burde inspirere arkitekterne til at skabe nutidens "bo-maskiner".



ØVERST:
Carrie-Anne Moss og
Keanu Reeves i "The
Matrix".

NEDERST:
Science fiction for-
tæller ofte mere om
verden end nogen anden
genre. Når Jules Verne
lod kaptajn Nemo og
hans gæster sidde i en
lukslurios dagligstue i
"Nautilus", mens de
sejlede over skibskir-
kegårde eller under
Nordpolens is, skabte
han en fantasi, som
ikke døde. I "The Ma-
trix" bydes dog ikke
på samme elegance og
lukslus ombord på "Nau-
tilus", her serveres
kun én ret, der har
karakter som grød, men
med en ubestemmelig
smag.

billeder, som gav oplevelsen af virkeligheden en helt ny dimension. (Virilio, 1989:36).

Billedet af verdenen kunne nu skabes maskinelt og immaterielt, en produktion eller et produkt af lys og hastighed. I "Lost Dimensions" beskriver Virilio, hvordan filmen og hastigheden forandrer vor måde at tolke og bedømme virkeligheden: "From the aesthetics of the appearance of a stable image - present as an aspect of its static nature - to the

aesthetics of the dis-
appearance of an unstable
image - present in its
cinematic and
cinematographic flight of
escape - we have witnessed a
transmutation of represen-
tations.

The emergence of forms as
volumes destined to persist
as long as their materials
would allow has given way to
images whose duration is
purely retinal". (Virilio,
1991:25).

Filmen *The Matrix* har de
elementer, som science fic-
tion filmen traditionelt
nærer en stor kærlighed til.
En verden, hvor maskinerne
har overtaget magten og i
bogstaveligste forstand
lever af menneskene, en
sammenblanding af menneske
og teknologi.

Hovedpersonen er computer-
nørden Neo, der kontaktes af
hackergeniet Morpheus, der
tilbyder ham en ny selv-
erkendelse. Neo tager imod
og lærer sandheden om sig
selv og verden: Alt, hvad
han tror, er virkelighed, er
gestaltet af computere, der
bruger menneskene som føde
og holder dem fanget i kuber
med næringsvæske. Neo er
måske den frelser, der
ifølge profetien kan afsløre
tingenes tilstand og redde
menneskeheden. (Damgaard
Sørensen, 2000:255).¹³

Hvorfor nævne denne filmsek-
vens? I bogen "*Film & fin de
siècle*" konkluderer Mette
Damgaard Sørensen, at
90'ernes virkelige frygt
ikke er genmanipulation, et
ødelagt miljø eller invasion
af fremmede magter. Det er
snarere frygt for mediernes
stadig større teknologiske
raffinement og dens stadigt
stigende magt. (Damgaard
Sørensen, 2000:257).

Det vil sige en frygt for ikke at kunne skelne mellem fiktion og virkelighed. *The Matrix* tager skridtet fuldt ud. Her kan stikket ikke trækkes ud. Tidligere film har taget udgangspunkt i den virkelige virkelighed og vist cyberspace som et rum, man kunne gå ind og ud af. I *The Matrix* er bøtten vendt på hovedet. Her er virkeligheden cyberspace, og forsøget på at komme ud af den "virkelighed" er det, hele filmen handler om. Den illusoriske oplevelse af virkeligheden er blevet mere virkelig end virkeligheden selv.

Den flimrende skærm, lysets æstetik er overført på arkitekturen. Jeg vil her fremhæve "*Restaurant Georges*" i Centre Pompidou som eksempel på denne begyndende digitale overtagelse af det fysiske rums udformning.

I realiteten ligner de klassiske caféer i Paris hinanden med deres blanke glasudbygning med front mod gaden,

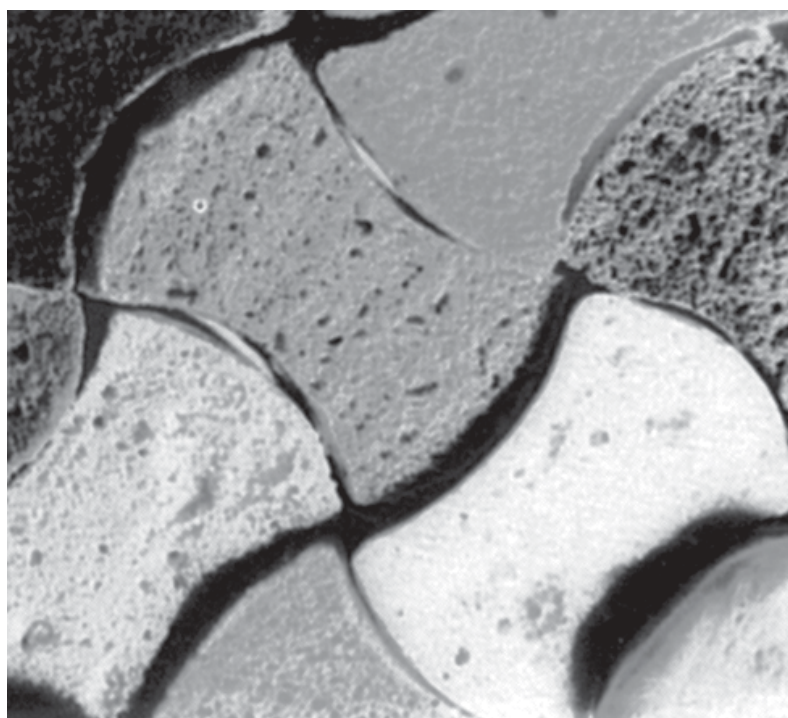
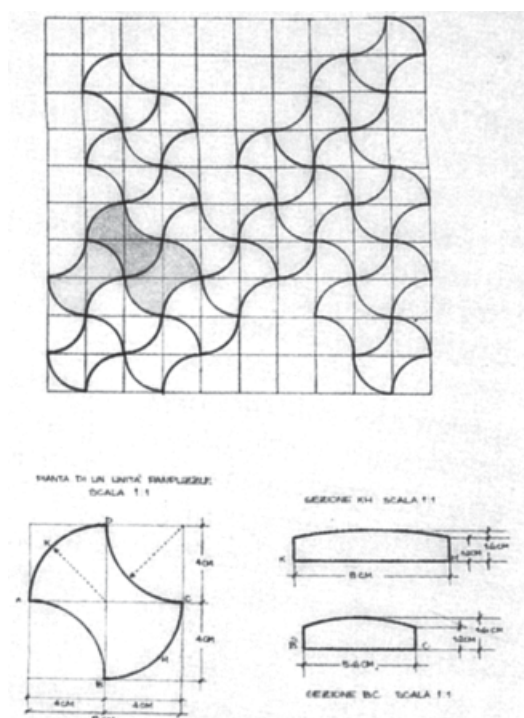
tit forlænget så den rækker ud i fortovet. Med en restaurant bagved, der huser en lang bar og en håndfuld borde, vildledende mangedoblet af de spejlbeklædte vægge.

Indlejret i byens gader bringer de følelsen af en foregribende familiaritet, der gør det umuligt med bestemthed at sige, om man har eller ikke har været der

VENSTRE:
Plan og opstalt af moduler til brødprojektet "Panpuzzle".

HØJRE, ØVERST:
"Panpuzzle" projektet, koordineret af Elisa Balbi, var repræsenteret ved den internationale konkurrence "Design Alimentare 1987" på Politecnico di Milano. Projektets titel var "*In forma di pane*".

HØJRE, NEDERST:
Detalje. Brødsnit fra "*In forma di pane*".



VENSTRE:

Centre Pompidou, Paris. Af arkitekterne Renzo Piano og Richard Rogers, 1971-1977. Den fire meter høje stålkonstruktion er gemt bag et fletværk af stilladser, ventilationsrør, gangbroer og rulletrapper. Hightech-arkitekturen spiller som en gigantisk kulturmaskine med sine tekniske muskler.

HØJRE:

Herkules er en af de få mytologiske helte, der er blevet overført fuldt intakt fra det Olympiske Bjerg. Herkules er en myte, eller rettere en kode for fuldendelsen af vanskelige fysiske opgaver. I denne udgave vises Herkules med en kødfuld sårbarhed, en buttethed ved brystet, taljen og lårene, som ophæver de sædvanligt krævede hårde muskler. Og som dermed skaber nogen afstand til Herkules-stereotypens moderne arketyper fra biografen. Fra udstillingen *"The Physical Self"* på Boymans-van Beuningen Museet i Rotterdam, 27. oktober 1991 til 12. januar 1992, hvor Peter Greenaway viste en samling af motiver inspireret af Herkules-myten.

før. (Ruby, 2000:68).

Som besøgende i den nye Restaurant Georges i Centre Pompidou får man en helt anden oplevelse. Når man ankommer til den øverste etage via kaskaderne af de udvendige rullende trapper, får man et poetisk chok. Et chok, der bygger videre på den oplevelse, det var første gang at møde Centre Pompidou. For mange virkede det, som om noget ude fra verdensrummet var landet midt i byen.

Centre Pompidou med den fire meter høje stålkonstruktion, der er gemt bag et fletværk af stilladser, ventilationsrør, gangbroer og rulletrapper, er som ingen anden bygning blevet et ikon for moderne arkitektur. Og er det stadig efter den årelange renovering og genåbning, som i forhold til den franske svaghed for historisk symbolisme var fastsat til den første dag i det nye Millennium.

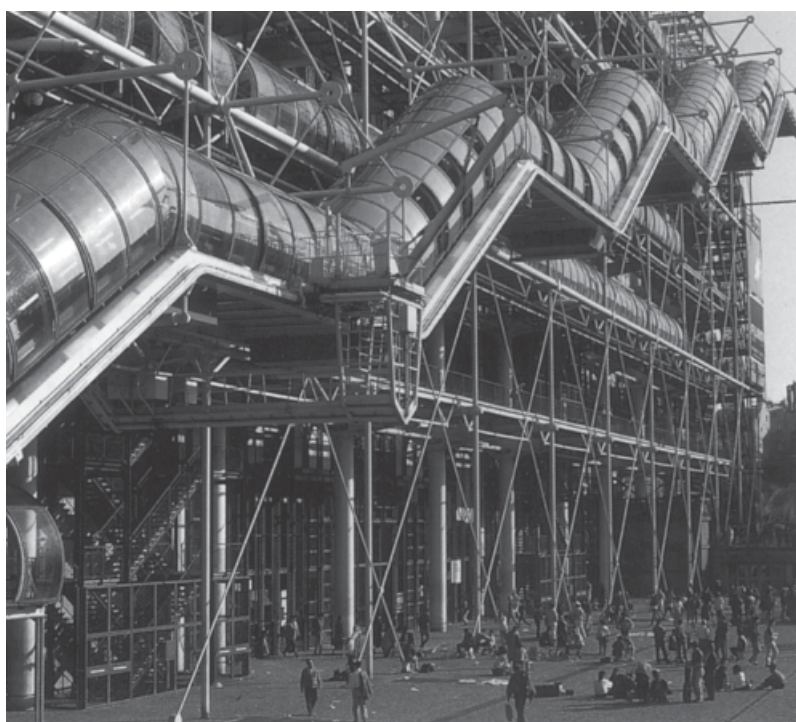
Men snart opdager man, at den gigantiske kulturmaskine

lader sine tekniske muskler spille som en anden Terminator i Arnold Schwarzeneggers skikkelse.¹⁴

Trods hightechdragten fremstår arkitekturen mere end nogensinde som organiske strukturer. Gennem trappeindgangens glasoverdækkede rør bevæger man sig der gennem bygningens fordøjelseskanal, der giver frit indblik til luft- og energibaner. (Gympel, 1996:105). Nu hvor stilladserne er taget ned, danner bygningen stadig ramme om et gigantisk kulturelt supermarked. Og midt i dette ligger Restaurant Georges. Et mystisk bølgende landskab der rejser sig blidt ud af det stive geometriske flisegulv.¹⁵

Alle interventioner efterlader spor, og det at placere restauranten i bygningen uden at bruge dens arkitektoniske vokabularium krævede en helt ny strategi.¹⁶

I deres eftersøgning efter et sådant referenceniveau stødte designerne Dominique



Jakob og Brendan MacFarlane på det 80x80 centimeter store grid, der dominerer arkitekturen i Pompidou Centeret.

Grid'et forekommer også i gulvfladerne på den store udendørs terrasse foran restauranten, og herfra forlængede arkitekterne det ind i interiøret. (Ruby, 2000:68).

Et lag af fire millimeter tykke aluminiumsplader dækker det 900 kvadratmeter store restaurantareal med et gulv, der fungerer som et tæppe.

Rumprogrammets elementer, køkken, garderobe og en bar såvel som et rum til separate receptioner, er skudt ind under dette tæppe, der virker som en slags camouflage.

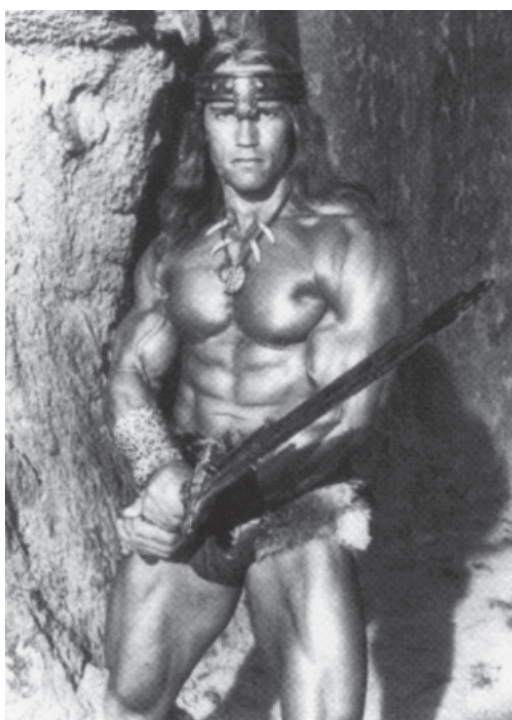
Afhængigt af kravet til rumlighed fremkalder de en svulmen og bulen ud- og opad og danner derved separate, bløde volumener. Gulvets gridnet, der fortsætter over dem, ekkoer denne bevægelse og visualiserer tæppets de-

formation i et frit vibrende spil af linier. (Ruby, 2000:70).

Mens Piano & Rogers i bund og grund i Pompidou Centeret skabte en container, hvori ethvert rumprogram potentielt kunne akkommoderes, så hældte Jakob & MacFarlane bogstaveligt form ud over deres rumprogram.¹⁷

Der er grund til at nævne designprocessen, der var speciel. Jakob & MacFarlane benyttede det digitale medie som grundlæggende redskab, da de skabte deres poetiske aluminiumsparklandskab. De lagde basisgrid'et fra Piano & Rogers planer for Centre Pompidou ind på deres computere, lagde det ind på gulvplanet, den eneste flade der var tilgængelig for dem, og deformede det.

Som et digitalt skærbillede sender denne elastiske modulering af gulvet effektivt "beams" ud i restauranten. Trods det, at den er placeret indvendigt i Centre Pompidou, ind i et "ind-



VENSTRE:

En af de mest teststeronstruttende helte i filmhistorien er Sylvester Stallone. Her fra den første Rambo film, "First Blood" fra 1982. Fra udstillingen "The Physical Self" af Peter Greenaway.

HØJRE:

Arnold Schwarzenegger byder på en anden Herkules udgave. En person som må manifestere sig alene med kroppen, med fysisk overlegenhed og tapperhed. Som Centre Pompidou et stærkt visuelt, fysisk signal. Fra udstillingen "The Physical Self" af Peter Greenaway.

vendigt udvendigt rum".

(Ruby, 2000:70).

Historisk set har arkitekter siden barokken forsøgt at kassere det kartesiske grid og skabe mere organiske bygninger. Men først med computeren er det blevet muligt at formgive i så fuldstændigt udprægede foldninger og bøjninger.

Det, at når man sættes i en næsten lyrisk tilstand af restaurantens bevægende landskab af mystiske former, beviser det, at computere også kan skabe poesi?

Jeg kan konstatere, at Georges er en slags rum, der "*stirs diners*" og sætter de spisendes fantasi i bevægelse.

Formsproget i Restaurant Georges skaber en distance-ring, som tjener til at materialisere en afbrydelse. Og netop den arkitektoniske artikulation af denne afbrydelse var faktisk Jakob & MacFarlanes centrale anliggende. De ønskede at tilvejebringe et sted for centerets gæster, som ville sætte gæsten i stand til at restituere krop og sanser fra det visuelle bombardement, der er i udstillings-

salene. (Ruby, 2000:70).

Betragter man Restaurant Georges, så spiller Jakob & MacFarlanes design som digital teknologi selv en betydningsfuld rolle ved at revolutionere den måde, vi tænker arkitektur på.

Voluminerne er instrumentelle i den generelle rekreation, fordi de introducerer en subtil transformation af et sted, der bevirker, at gæsterne næsten glemmer, hvor de er.¹⁸

Fordi voluminerne dementerer de etablerede kategorier af form og typologier, glider de ubemærket ind i opmærksomhedens felt, og som et elektronisk spil drøner de lydløst gennem det ubevidste.¹⁹

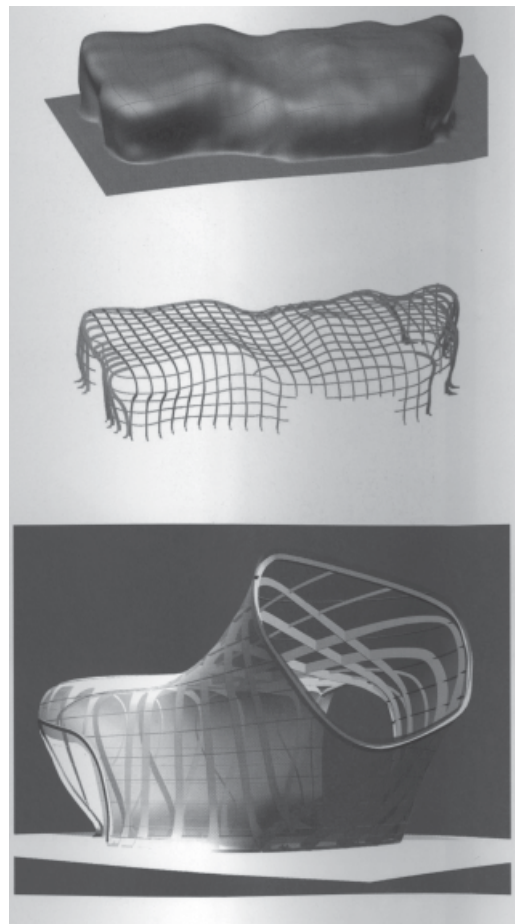
I den betydning, ligesom det regulære gulvs grid bølger videre over deres runde flader og overflader, bliver

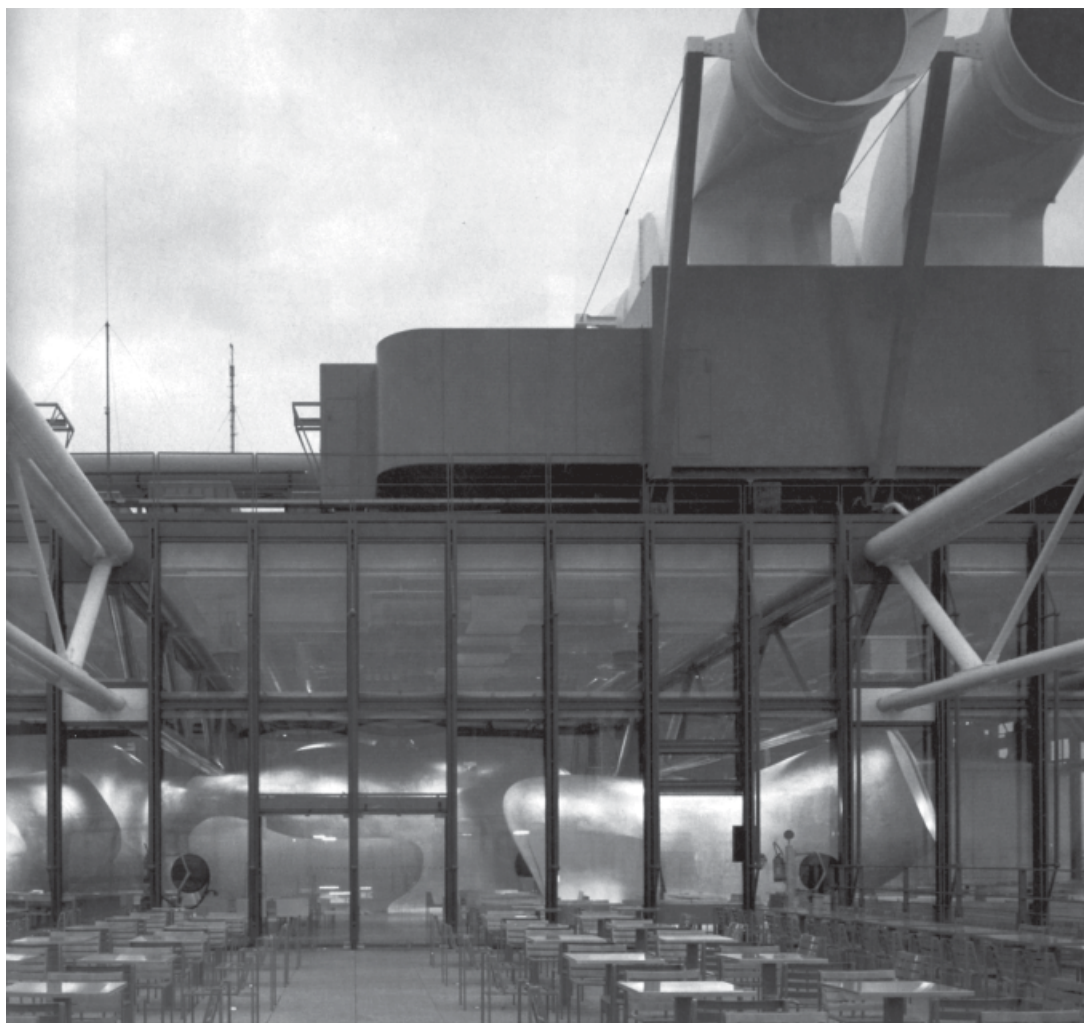
VENSTRE:

Foto fra Restaurant Georges. Voluminerne former et nysgerrigt organisk landskab under Piano & Rogers originale industrialiserede rørlandskab af et loft.

HØJRE:

Det grid, Piano & Rogers skabte, bølger videre over de fire voluminer i Restaurant Georges. De to øverste figurer viser den foldede struktur, der udgør køkkenet, nederst det volumen, der indeholder baren.





ØVERST:
Fra ankomstarealet, der også fungerer som udendørsterrasse, skaber de bølgende aluminiumsformer et teatralisk skue under Piano & Rogers ventilationsrør.

NEDERST:
I Restaurant Georges vælter volumenens sinuskurver frem fra gulvet. Her ses baren, køkkenet og bagerst toiletterne. Alt er designet specielt til projektet. Lamper og lysætning i samarbejde med Isometrix, stolene og bordene blev udviklet i samarbejde med Costes-familien og møbelfabrikanten Capellini.



de besøgendes tanker glat
guidet ind i nye retninger.
(Ruby, 2000:72).

De skulpturelle former ud-
breder en næsten kontempla-
tiv ro, en stilhed der blidt
tager fantasien i besiddelse
og spreder et nyt lys på den
perceptive virkelighed.

Refortolkningsprocessen er
måske den mærkeligste del af
dette projekt. Som Dalis

spejlæg, der løber ud over
bordkanten, formidles de op-
rindelige forudsætninger. De
formildes og bliver ambiva-
lente og derfor rigere, som
de står der og flirter i
deres selvmodsigelse. Intet
sted bliver dette princip så
klart som i voluminerne
selv. De er tænkt som en
forlængelse af grundfladen,
men på et bestemt punkt
emanciperer de sig selv fra

Alle møbler er 70 cen-
timeter høje, det vil
sige øverste kant af
bord og stoleryg af-
sluttes ens og giver
en "seamless spatial"
oplevelse for gæsterne
under middagen.

"Beaubourg" stolen fra
Capellini er blevet så
populær, at den nu
bliver produceret til
international distri-
bution.

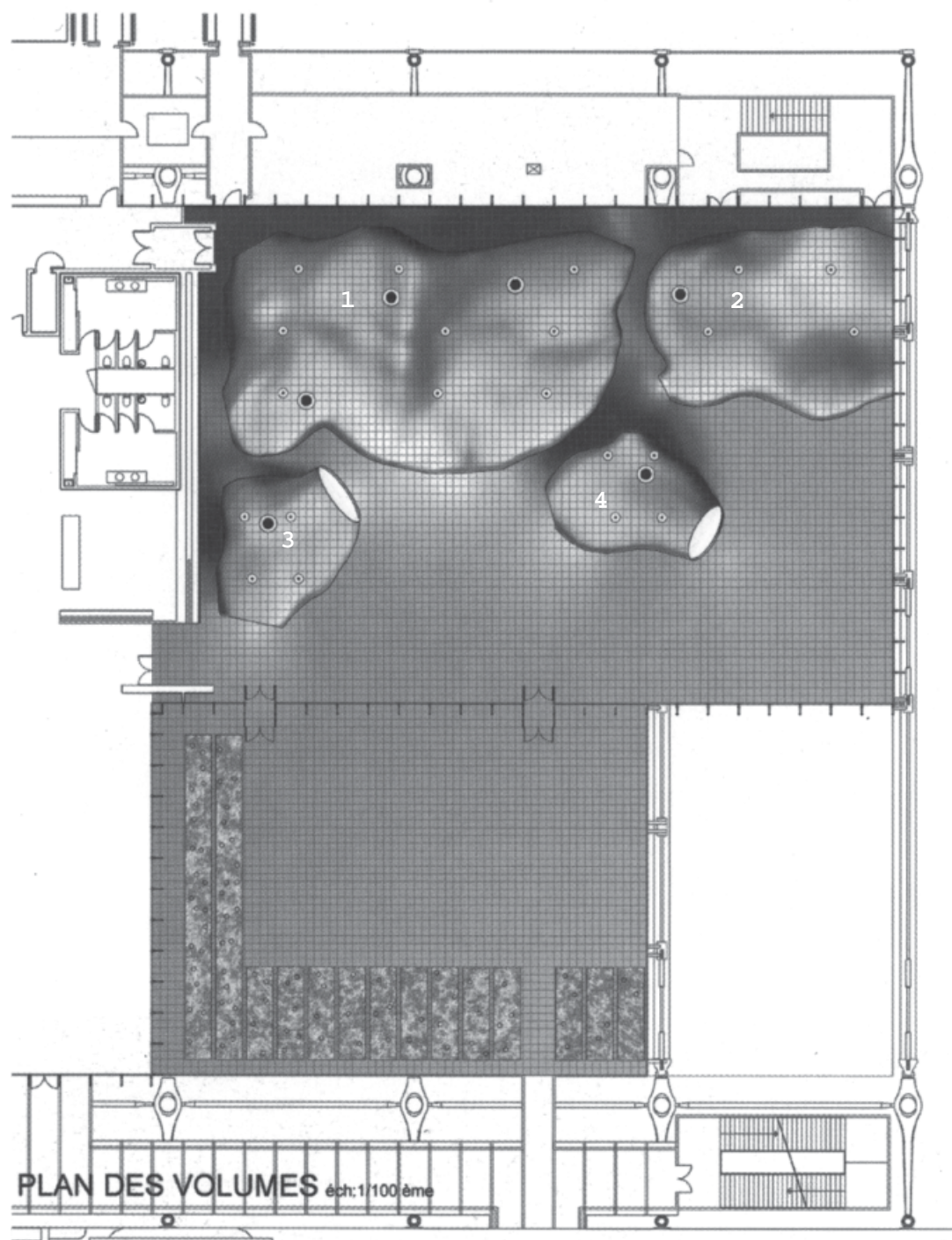
Volumet for baren har
et gult indre. Her
anes en af de to
videoskræme, der viser
arbejder af skiftende
kunstnere.



gulvet og bliver til uafhængige figurer i rummet. Måden, hvorpå de rejser sig op og ud af gulvet, understøtter denne uafhængighed. Gulve og vægge er ikke rigtigt indordnet i det altomfattende topologiske landskab, men smelter snarere sammen med hinanden ved deres kontaktpunkt, gulvet. Som indhyllede objekter, udvikler de et forklarende dy-

namisk sig selv, eftersom de antager deres kraftfulde kontekst i en passionsfuld dialog.

Forståeligt nok er det blik, der falder på dem, ikke neutral. Faktisk kan man tale om, at blikket kan være programmeret på en meget speciel måde. Den besøgende, der lige har set en skulptur af Brancusi eller Jean Arp i



Plan med de indsatte volumener: 1. køkken, 2. VIP-lounge, 3. toiletter og 4. bar.

det tilstødende museum, vil sikkert sanse voluminerne som en skulpturel logik. Et normalt resultat af den "Duchamp'ske effekt" hvori alt bliver til kunst, så snart det er placeret på et museum. I så fald repræsenterer Restaurant Georges ud fra dette perspektiv ikke sig selv som en afbrydelse af museet, men som dets forlængelse.

Man skal gøre sig klart, at den centrale ambition med Pompidou Centeret var at realisere avantgardens drøm om ophævelse af forskellen mellem kunst og livet. I forholdet mellem restauranten og museet kan denne op-
hævelse af grænser læses på to forskellige måder. På den ene side kan kunst måske ses som en kolonisering af hverdagen, hvor livet er indordnet i kunsten. På den anden side kunne den samme situation udøve en helt anderledes effekt, hvis den var baseret på Performancekunstens inkluderende koncept.²⁰

Denne destabilisation af perception er fint forstærket af rummets bipolare organisering. Som grundplanen viser, er voluminerne kon-

centreret i rummets bagside. De dækker ikke hele restauranten som follies i en have, men former en ny topologisk baggrund.

På denne måde er det aktuelle restaurantområde skubbet fremad ind i rummet og strækker sig hele vejen til facaderne på to sider, og i nogen grad også ind i voluminerne, hvormed de effektivt slører grænserne.

(Ruby, 2000:75).

Grundplanens konfiguration genkalder, forbavsende nok, den typiske Parisiske café, med stolene bag facaden vendt frontalt mod gaden, hvorved livet på gaden præsenteres som et urbant skuespil.

Den samme dramaturgi sker i Restaurant Georges, bortset fra at her udfolder syns-

VENSTRE:
Det "månelandskab",
Restaurant Georges ud-
gør, danner en fantas-
tisk baggrund for at
spise under månen og
stjernerne. Her i en
udgave af Pablo
Picasso, "Horse lying
down", 1930. India ink
over photograph of the
moon, 8,8x14 cm. Musée
Picasso. Paris.

HØJRE:
Jean Arp, "Star",
1956. Bronze 66x44x6,5
cm. Albright Knox
Gallery, Buffalo.



feltet sig, takket være den højtliggende position på sjette etage, i et panorama over byen Paris.

Fælles for begge situationer er, at en bestemt placering transformerer de besøgende til iagttagere.

Betrakter man måltidet og rammerne omkring det, kan kontrasten mellem den nye Restaurant Georges og den originale café næppe være større. På sin vis er resultatet en ideologisk retræte.

Projektet for et kunstcenter, der kombinerede et bibliotek med et nyt nationalt museum for nutidig kunst, groede frem fra *"événements"* i maj 1968. Projektets radikale populisme blev opsummeret af Renzo Piano, da han forklarede, at formålet med designet var at *"nedrive murene af den mistillid, der altid havde adskilt den brede befolkning fra den kulturelle elite"*. (Shore, 2001:50).

Denne idealisme gjaldt også



Restaurant Georges udgør et rum, hvor man kan tale om en vis dramaturgi. På samme vis virker køkkenet i *"Hoexter's Market"* i Boca Raton, Florida. Køkkenets væg udgør et udstillingsvindue, hvor de forbigående har frit indblik. De er dermed tilskuere til madens tilblivelse, en meddelagtig offentlighed der har den fordel, at en nærmest pinlig renhed og orden gælder.

ØVERST:

I starten af 1990'erne var det ikke kun "designer-dinning", der skabte mode. Berømt heder indenfor blandt andet filmverdenen skabte nye trends for dinning. Her Arnold Schwarzenegger i sin spisestue. Schwarzenegger blev under republikaneren Georges Bush udnævnt til førsteparrets "fitness czar" og blev tilknyttet det nationale health program, hvor også kosten spillede en stor rolle.

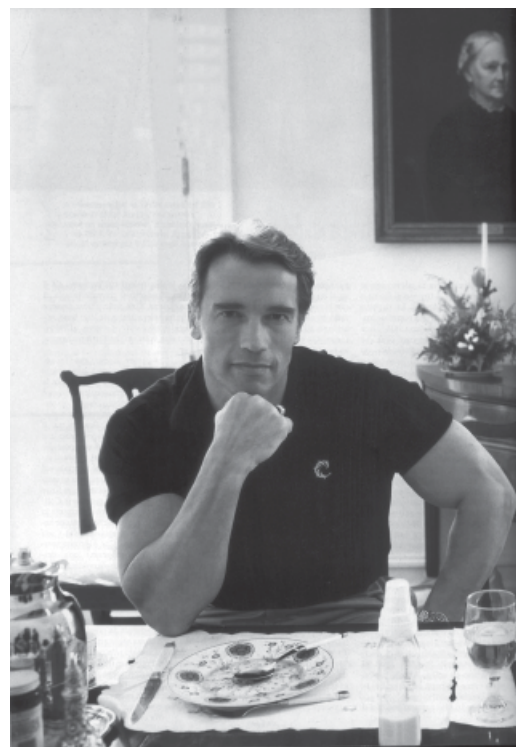
NEDERST:

Nigella Lawson er blot en af de mange nye trendsættere i køkkenets arena, der arbejder "towards a healthier mind and body". Med titler på kogebøger som "How to Be a Domestic Goddess" hersker der ingen tvivl om den selvscenesættelse, der foregår.

caféen, der var tiltænkt at sælge billig, "ikke-elitær" mad til dens kunder. I overensstemmelse hermed blev franchisetilladelsen givet til et team af motorvejs-caters.

Den nye Restaurant Georges er lagt i hænderne på de to restauratører Jean-Louis og Gilbert Costes. I Paris skaber de Designer-dinning, som Terence Conran gør det i London.

Et begreb som elegant smyger sig til den kontrast, der er tilvejebragt ved Jakob & MacFarlanes bemærkelsesværdige, bugtede udvækster indeni Piano & Rogers højt industrialiserede arkitektoniske hylster. En kontrast der mindre skyldes en re-træte i forhold til politiske og sociale ideer, end den skyldes arkitektens indtræden i den digitale tidsalder.



Voluminerne former et nysgerrigt organisk landskab under Piano & Rogers originale loft af industrialiserede rørlandskaber. En slags overraskelsesfyldt landskabshave, som evner at overbevise.

En arkitektur, der ikke længere er skabt ved håndens arbejde, men bogstaveligt bygget af billedskærmens flydende krystaller. En følgelig konsekvens, kunne man postulere, af de første skridt i den udvikling som erstatter sten med reflekterende lyspunkter, materie med lys. Og som underbygger, at rummets betydning dermed er blevet en anden.

Udviklingen har ført os ind i en situation, hvor grænser bliver udviskede.

Skillelinjen mellem mennesker og teknologi, natur og kultur, utopi og virkelighed, billede og det afbillede begynder at blive opløst.²¹

Virilio mener, at ritualet,





muligheden for at passere fra en tilstand til en anden, er tilintetgjort af teknologiens simultane transmissioner. Alting kan hele tiden hænde samtidigt

på samme sted. (Gabrielsson, 1992:8).

Hvad er det så for en hverdag, vi har her i starten af det nye millennium? Vort forbrug af teknologi stiger kraftigt, og selv om teknologien er synlig, bliver produkterne, som teknologien findes i, mere transparente og usynlige og indgår stadig mere naturligt i vor hverdag. Altså en hverdag hvor teknologierne er blevet et bærende fundament, der danner basis for, at vi kan fungere.

Science fiction, Cyberspace eller skrækscenarier; man kan føle sig der, hvor angst og refleks erstatter refleksion. En sansernes ny orden. På få årtier har teknologien flyttet på ritualerne i viktualierummet, køkkenet og spisestuen. I denne private sfære indtages måltidet nu i

VENSTRE:


Den engelske arkitekt sir Richard Rogers og hans kone Ruth. Ruth Rogers etablerede i 1987 sammen med Rose Gray med stor succes restauranten "The River Cafe" i London, ti år efter at Rogers havde realiseret avantgardens drøm om ophævelse af forskellen mellem kunsten og hverdagslivet. I projektet for Centre Pompidou, hvor den brede befolkning og den kulturelle elite skulle mødes.

HØJRE:

Menukort, "The River Cafe", 12. februar 1997. Som det fremgår, medfører restaurantens idealer om gode råvarer og nye måder at udføre kogekunsten på et både eksklusivt og dyrt menukort.



APERITIVO
PROSECCO WITH
FRESH BLOOD
ORANGE
£4.75



THE RIVER CAFE
COOK BOOK IS
AVAILABLE
HARDBACK £25.00
SOFTBACK £15.00

WEDNESDAY 12TH FEBRUARY - DINNER

RIBOLLITA - SOUP OF CAVIAR NERO, SWISS CHARD, MARJORAM, CELERY, TOMATO, TUSCAN BREAD + NEW SEASONS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL £8.00

BRUSCHETTA WITH SMASHED CHICKPEAS, GRILLED RED CHILI, BRAISED CUCURIA + NEW OIL £8.00

POACHED SCOTTISH LANGOUSTINE, AIOLI + LEMON £12.00

CALAMARI ALLA GRIGIA - CHARGRILLED SQUID, FRESH CHILI + ROCKET £8.50

VERA MOZZARELLA DI BUFALA WITH GRILLED POLenta + GREEN + BLACK £9.00

OLIVES MARINATED WITH CELERY, FENNEL, MARJORAM + SUN-DRIED TOMATO

LINGUINE CON CRANCIO - WITH FRESH CORNISH CRAB, ROCKET, LEMON, CHILI + NEW OIL £10.00

TAGLIATELLE CON PANCETTATA D'ERBE, MASCARPONE + PARMESAN £8.50

CAPE SANTE AI FERRI - CHARGRILLED SCALLOPS WITH ANCHOVY + ROSEMARY SAUCE, CANNELLINI BEANS + BRAISED CIMA DI RAPE £18.50

SOGLIOLA AL FORNO - WOOD BAKED WHOLE DORR SOLE WITH MARJORAM SALMORICHO + BRAISED SPINACH £20.00

BRANZINO ALLA GRIGIA - CHARGRILLED SEABASS FILLET WITH OLIVES + GRILLED TREVISSE, OLIVE ARTICHOKE + FENNEL £19.00

ROMBO AL FORNO - WOOD ROASTED TURBOT TRANCHE WITH WILD ORGANIC AGED BALSAMIC VINEGAR, NEW OIL + BRAISED SWISS CHARD £20.00

COSCIA DI CERVO ALLA GRIGIA - CHARGRILLED HAUNCH OF VENISON, MARINATED WITH RED WINE + JUNIPER, WITH SAUSA VERBE + ROAST CARROTS, CELERIAC + RED ONIONS £19.00

ARROSTO D'ANATRA - CRISPY ROAST GRESSINGHAM DUCK WITH ROSEMARY, SAGE + ALEATICO DI PUGLIA, SMASHED JERUSALEM ARTICHOKE £18.00

ARROSTO DI MAIALE - WOOD ROASTED WHOLE LOIN OF ORGANIC PORK WITH FENNEL SEEDS, CHILI + GARLIC, FENNEL PARMIGIANO £17.00

12 1/2% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED

THE RIVER CAFE THAMES WHARF RAINVILLE ROAD LONDON W6 9HA 0171 381 8824



Det intelligente forklæde fra den hollandske producent Philips med indbygget "vocal command". Philips gennemførte i starten af 1990'erne en designworkshop med det italienske firma Alessi som leder. Alessi er kendt for sit gedigne håndværksmæssige og fine design med distinktion. Philips derimod var kendt som funktionelt, lidt kedeligt, anonymt design. Ved hjælp af Alessi fik man designet en ny serie køkkenudstyr bestående af kaffemaskine, citruspresse, brødrister osv. Disse produkter blev til stor overraskelse solgt til en pris, der lå langt under de gængse produkter, og der blev solgt rigtig mange. Efter succesen gik Philips i gang med at lade designet "smitte" af på andre af Philips produkter, også de billigere som blev produceret og markedsført i meget store serier. Disse fik også stor kommerciel succes. En af spillereglerne er således, hvem "man" er på markedet. Tore Kristensen har i bogen *"Æstetisk kommunikation"* forklaret, at der var tale om en lagring og spredningseffekt, hvor ikke bare de, der hører til "pionerkunderne", men også de, der følger efter, lærer udtrykket og sætter stor pris på det. (Kristensen, 2000:132).

et begyndende "hypertech" rum sammen med en evigt groende elektronisk invasion, der rækker ind i de inderste recessive kroge af vort liv.

Objekter og genstande der omgiver os i vor hverdagsliv, "intelligente" objekter, er programmeret til at lære, foregribe og forudse vore behov på en personlig måde, som trofaste tjenestefolk i den bedste tradition. *"Culinary Art"* fra Philips Design repræsenterer flere af disse nye opfindelser til hjemmet. Fra firmaets side mener man, at designet høj-

ner den sensoriske og sociale erfaring, der er knyttet til det at spise.²²

Der er produkter som det digitale tapet, den interaktive expertchef, det intelligente forklæde der fungerer ved stemmekommando og tillader betjening af køkkenets apparater og redskaber, samtidigt med at hænderne er frie.²³

Eller *"The Food Analyser"*, madanalytikerer, der vejer maden og udregner indikationer for ernæring. Den interaktive dug leverer induktionsenergi til det service og de redskaber, der er placeret på bordet, mens specielle keramiske tallerkner holder maden varm under måltidet. (Capella, 2000:54). Et bevidst valg *"and the future is near"*; man kunne kalde ham elektronikkens Dr. Feelgood. I den administrerende direktør for Philips Design, Stefano Marzanos vision for fremtiden er den tidligere grænse mellem teknik og menneske bevidst opløst. Produkterne fra Philips *"La Casa Prossima Futura"* består af trykføl-somme elektriske "venner". I parentes vil jeg bemærke, at de forfører faktisk ved deres familiære udseende. Disse det 21. århundredes husholdningshjælpere er buttede og muntre i formsproget og syntes næsten lysende og ivrige efter at behage.

Marzano gør det klart, at de er der for at adlyde vores befaling, ikke vice versa. *"Objects are going to have to become subjects"*, siger han. *"De vil være som butlere, der lærer alting om dig"*. Som sengebakken der inkluderer et varmeelement, så maden ikke bliver kold,

og en digital skærm så du kan hente de E-mails, der er summet ind natten over. Marzano går så langt som til at sige, at disse ting vil blive *"vore venner i stedet for vore tjenere"*. (Slesin, 1999:68).

Philips' produkter er kun starten. I moderne teknologi er rummets og tidens absolutte verden på vej til at blive ophævet én gang for alle. Det er netop den verden, der eksisterer i cyberspace.

Tendensen går imod en sådan kontraktion, at teknikken knapt er synlig med det blotte øje. Der findes elektronik, som kan injiceres direkte i blodsystemet. Der er endog de, der mener, vi snart har mulighed for, eller kapacitet til, på kemisk vis at forandre vore minder, vore tanker, og vor intelligens.²⁴

Cyberteknik kommer af det græske kybernetes, *styrmand*, og anvendtes som videnskabelig term allerede fra 1700-tallet for læren om regler for processer. Men hvem er egentlig styrmand for tiden? For Virilio er det en fremtid, hvor teknikken ikke længere formidler virkeligheden, den udgør og skærper virkeligheden.

I mange henseender er den fremtid allerede tilstede. Den arkitektur, som eksisterer i cyberspace, betegner den fuldstændige drøm om at skille huset fra jorden. Det formsprog, som Restaurant Georges udtrykker, er en form for uskyldsrent forstadium hertil. Dets form er skabt virtuelt, men det eksisterer i virkeligheden. Cyberspace derimod kan ses som det slutgyldige moder-



nistiske projekt. Givetvis ophæver det også arkitektur som begreb, arkitektur set som byggeri med fysiske grænser og statiske principper. I den forståelse vil fysiske grænser, konstante og konkrete former, alt som med hævde hører til arkitekturen, blive til noget subversivt, der står i direkte konflikt med teknologiens syntetiske opløsning af alle markører.

Disse scenarier for at understrege, at det at "leve med" den nyeste teknologi også er at tilegne sig nye

I midten af 1980'erne blev det italienske produkt "Star. Sintoblock" på 60x60x85 cm lanceret. Sintoblock indeholder vask, gasblus, ovn og opvaskemaskine i én enhed. I dag, knap tyve år senere, er tankegangen for en sådan komprimering af teknikker udtryk for en gammeldags opfattelse af formkontraktion.



På Restaurant Georges er kan vi stadigvæk være til stede i alle vor krops skrøbeligheder. Her findes stadigvæk en frihed til at kunne komme og gå, en frihed til at vælge og være tilstede.

former. For det meste begraver vi disse fremtrædelsesformer indeni produkterne, indeni væggene.

Men i og med vi lader teknologi røre vor krop og den er med til at forme vor verden, hvordan bevarer arkitekturen så sin integritet? Her er det nødvendigt at se vore bygninger og rum i et større og mere permanent perspektiv end os selv.

Arkitektur som det byggede, der bør udgå fra kroppens uformelle oplevelse af hverdagen, af tilværelsen.²⁵ Form, arkitekturens rum og måltidet bærer, som jeg har påpeget, på andre muligheder end teknologien, specielt i den sfære hvor teknologien gør vor egen handling overflødig.

På Restaurant Georges kan vi stadigvæk være tilstede i alle vore kropslige skrøbeligheder. Her findes stadigvæk en virkelig frihed til at kunne komme og gå, en frihed til at vælge og være tilstede.

Computeren er ikke længere kun et hjælpemiddel for arkitekten til at kunne tegne hurtigere og mere præcist. Projektet Restaurant Georges viser, at teknologien ganske

enkelt begynder at ændre arkitekturen. Projekter af en sådan karakter vil accelerere.

Samspillet mellem teknologi og mennesket er kompliceret. Som designere former vi den fysiske verden, vi involverer og inkorporerer teknologien efter behov. Men teknologien former også os. Den ændrer faktisk på alt.

I sin bog *"High Tech, High Touch"*, fremhæver John Naisbitt den teknologiske beruselse, hvordan teknologien beriger vores tilværelse, hvor ekstremt fascinerende vi er af alle dens finurligheder, afhængige af dens underholdning, forførte af dens imponerende kraft og hastighed. (Naisbitt, 2000:7).

Det, John Naisbitt pointerer, er, at vi berusede af teknologiens forførende fornøjelser og løfter vender ryggen til teknologiens konsekvenser. (Naisbitt, 2000:9).

Det er de færreste af os, der har en klar opfattelse af, hvilken plads teknologien har i vores tilværelse, hvilken plads den burde have i samfundet og mest af alt, hvad teknologi egentlig er. Jeg har forsøgt at beskrive nogle få symptomer på vor teknologiske beruselse. Symptomer der helt kontant viser, at vi går ind for hurtige løsninger, når det gælder hverdagen og maden. På én gang frygter og tilbeder vi teknologien, måske fordi den har udvisket forskellen mellem det ægte og det falske. Kampen mellem den virkelige virkelighed og et alternativ virker styret af teknologien. Det efterlader naturligvis en utryghed, som er angrebepunktet

for at forsøge en dialog mellem teknologi og form.

I den italienske arkitekt Aldo Rossis projekt "*La Cubica*" fra 1988 til 1991 for firmaet Alessi mener jeg, man kan tale om en formgivning, der kan bruges i en sådan dialog. I designet tolker Rossi både smagens og forbrugsadfærdens natur. Ja, han kommenterer endog i høj grad den nye teknologi og vor opfattelse af virkeligheden. Ikke mindst de ritualer som omhandler maden, måltidet og rummet. Jeg mener, at "*La Cubica*" kan betragtes som et modspil

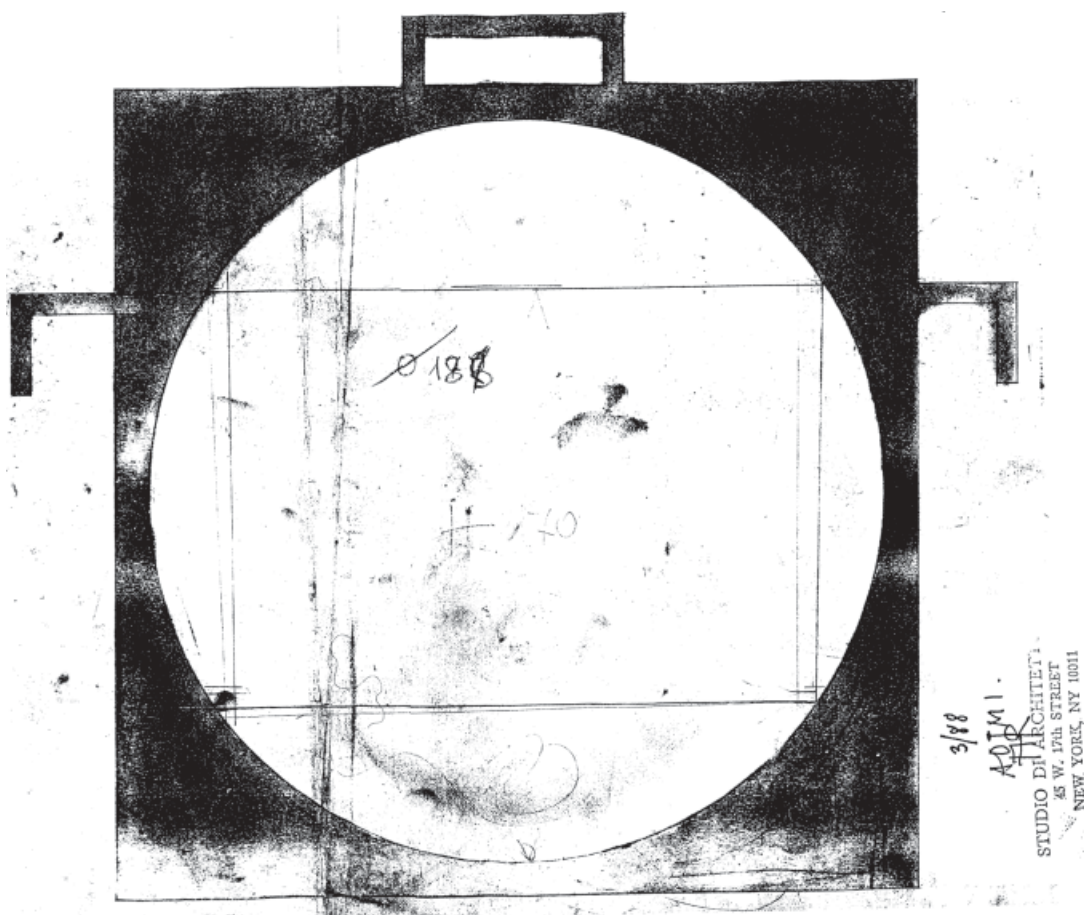
til Virilios tanker om virkeligheden, ikke mindst hans tese om at ritualet, muligheden for at passere fra én tilstand til en anden, er tilintetgjort.

For Aldo Rossi har genetableret ritualet og har etableret en modpol til det teknologiske, baseret på det sansebaseerede, på håndværk, på slowfood.

"*La Cubica*" er en gryde i sprøjtestøbt aluminium. Som sådan er den Aldo Rossis hyldest til modernismens udtryk "*form follows function*". Det er den fordi den fremstår som det ideelle redskab til at koge kubiske tomater i.²⁶

Skitse af "*La Cubica*", Aldo Rossi, 1988-1991. Tegningen er venligst udlånt af Dr.

Francesca Appiani, kurator for Alessis forskningsmuseum. Aldo Rossi forholdt sig markant anderledes til det at designe, end de produktdesignere Alessi ellers havde entre-ret med. Alberto Alessi har fortalt, at Aldo Rossi havde en måde at forholde sig til firmaets ingeniører på, som var lysår fra andre. "... he made sketches, presented them, and then waited for the engineers to make all their comments and changes, even sweeping ones". For onkel og Cassalino, som havde bekendtskabet med Richard Sapper i frisk erindring, var det en skandaløs holdning. En dag sagde onkel til ham på sin gnavne fa-con: "But, really, couldn't you bring us finished designs rather than these sketches which are only half done?". Det var den eneste gang, hvor jeg så Rossi blive vred. Han svarede tørt, at han ikke rentegnede tekniske arbejdstegninger. Rossis holdning hjalp til at forstå en anden tilgang til design. En tilgang uden begrænsninger, og som i et vist omfang deles af designere, der har erfaring som arkitekter. (Alessi, 1999:56).

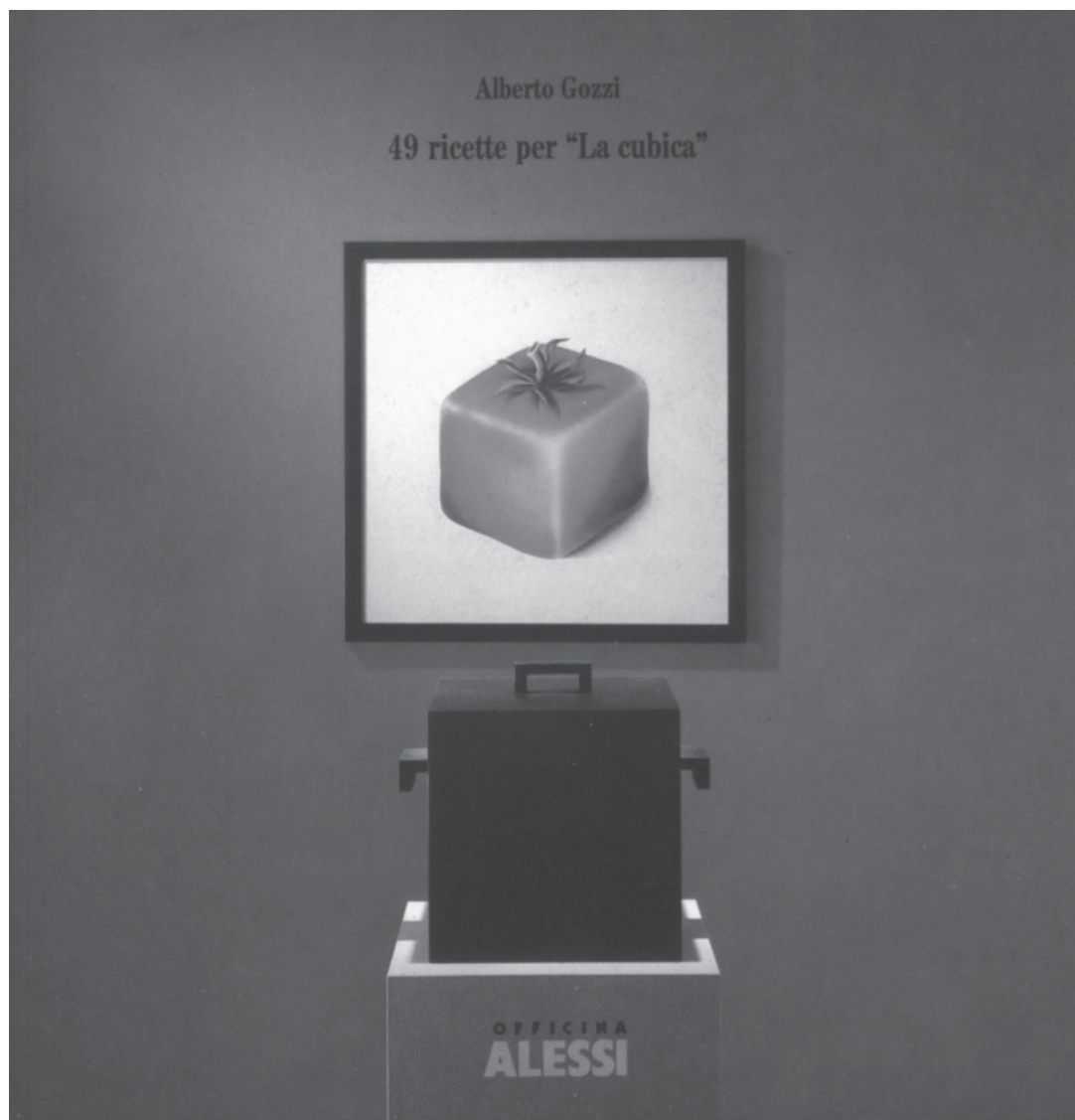


ØVERST:
Portræt af Aldo Rossi.
Rossi bærer sit eget
ur, "*Momento*" fra
1987, produceret af
Alessi. Urmotivet ses
ofte inkorporeret i
hans bygninger.

NEDERST:
Forside fra kokebogen
"*49 ricette per la
cubica*", hvor mål-
tidets historie for-
nemt kombineres med
opskrifter fra det ro-
mantiske og det klas-
siske køkken.
Opskrifterne er
udarbejdet af Carême,
Taillevent, La
Varenne, Roger Vergé,
Brødrene Troisgros og
mange flere.



Aldo Rossi, der omtales som arkitekten der digter i arkitektur, har den ene fod i rationalistisk arkitektur og den anden i kulturstudier. Hans design støtter den opfattelse, at individer i mange samfund i stigende grad har frihed til at træffe deres egne forbrugsvalg. Og på måder som ikke grundlæggende er påtvunget dem af dagligvareproducenters produktion og beslutninger om markedsføring eller af loyalitet overfor klassenormer. Som en befriende kommentar til den firkantede genetiske tomat, der symbolsk hænger og svæver over gryden, har Alessi fundet det passende



at tilføje "*La Cubica*" en exceptionel kogebog, der kan placeres i grydens bund.²⁷ "*49 ricette per la cubica*" er på en gang en opsummering af måltidets historie, og på samme tid repræsenterer den både det romantiske og det klassiske køkken. Den indeholder opskrifter fra historiske berømt heder som Carême, Taillevent, La Varenne, Gouffé og fra Italien Pellegrino Artusi, der efterfølges af vore dages køkkenhelte, Guérard, Vergé, Brødrene Troisgros og Gozzi.

Efter Aldo Rossis tragiske død i efteråret 1997 fortsatte Alessi med at eksperimentere med gryden.²⁸

Den italienske ekspertgourmet Alberto Gozzi, der har arbejdet som gastronomisk rådgiver på mange af Alessis forskningsprojekter, har udtalt, at "*La Cubica*" er sublim til at tilberede den klassiske italienske risotto.²⁹

Jeg er enig med Gozzi. Også uanset at mit funktionelle og råvaremæssige udgangspunkt i modsætning til Rossis oprindelige idé er den klassiske, normale runde - ikke genteknologiske kubiske - tomat.³⁰

"*La Cubica*" tilføjer med rette kategorien "*Arkitektonisk Gastronomi*" til Rossis eksisterende titler, arkitekt og arkitekturideolog. Den ubehagelige følelse er fjernet. Med projektet er givet et billede på, hvordan det er muligt at slå bro over en kløft, der kan synes uendelig, et billede på hvor vi er. For som adskillige af disse scenarier har indikeret, påvirker det teknologiske os dybt ved også at skabe et nyt rum, der befin-

der sig ved siden af det mentale og det fysiske rum, og som vi kan besætte. Ikke kun enkeltvis eller kollektivt som de andre to, men specielt og fortrinsvis ved at forbinde dem. Udviklingen af dette rum, cyberspace, har nået et niveau, der afslører dets konsistens, kompleksitet og fleksibilitet. Det antyder, at det er kvalitativt forskelligt fra og alligevel integreret med de andre typer af rum, som mennesker besætter.³¹

Det er muligt, uden at tvinge metaforen, at kalde cyberspace en "arkitektur af arkitekturen". Cyberspace er og bliver derfor et terræn som arkitekter og designere har forkærlighed for.

Vi klar over, at vi ikke kan forudsige alle implikationer af den teknologiske revolution.

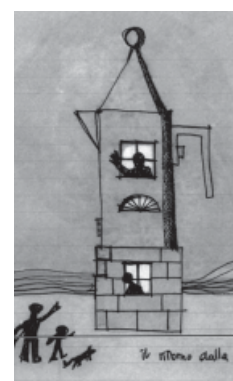
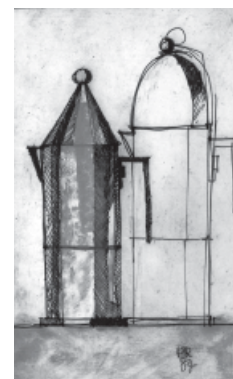
Som svar på hvilke forudsætninger, det forhold at organisere både tid, rum og menneske har, så må både teknologiens og arkitekturens konceptuelle følelse eller fødsel omfatte virkeligheden. Det er, hvad Rossi i høj grad gør i projektet "*La Cubica*".

Det er derfor, det teknologiske aspekt er essentielt for formgivere, for både designere og arkitekter. Men det teknologiske aspekt behøver i høj grad at blive vurderet med kulturel og yderst etisk ansvarlighed. Mange yngre arkitekter med mod på at undersøge det mulige lader sig i dag inspirere til formgivning på computeren af designteoretikeren Bernhard Cache, der har skrevet bogen "*Earth Moves*".³²

ØVERST:
Aldo Rossi. Skitse til espressokanderne "*La conica*", 1986, og "*La cupola*", 1990.

MIDTEN:
Aldo Rossi. Skitse til espressokande. I Rossis skitser er der ofte en sammenhæng mellem designobjektet og arkitekturen.

NEDERST:
Aldo Rossi. Skitse "*household landscape*", 1975.



For Cache er formen ikke at forstå som type, som *ready-made*, sådan som man ellers oplever det med nutidens arkitektur. Kunsthistorikeren Henrik Oxvig benytter betegnelsen "kassearkitektur" for den arkitektur, der kun bærer et svagt ekko af det arbejde, modernistiske pionerer som Le Corbusier bedrev.

For Cache skal formen derimod udvikles i dialog med kræfter i omgivelserne. Med et kort arkitekturhistorisk rids i starten af sin bog søger Cache på baggrund af denne formforståelse at vise med byen Lausanne som eksempel, at de forskellige arkitekturhistoriske epoker lader sig beskrive som forskellige, hver gang selektive dialoger med vektorer eller kræfter i omgivelserne. (Cache, 1995:6-19). Cache ønsker hermed at give nutidens arkitekter mod til atter at lade bygningsformer opstå af en sådan forståelse af konteksten. For at underbygge sit argument viser Cache, at også Le Corbusiers Villa Savoy fra 1929 - en villa som mange har oplevet som et simpelt stykke stereometri, en type, man kan kopiere som sådan - er rundet af en dialog med sine specifikke omgivelser. (Cache, 1995:26-30).

I artiklen "Nye Horisonter" henviser Oxvig til kunsthistorikeren Fritz Wicherts artikel "*Luftskibsfart og arkitektur*", hvor Wichert fastslår, at flyveerfaringen bogstaveligt talt ville betyde en revolution for arkitekturen: "*Tyngdekraftens lænker løsnes - husenes tage får nu en helt ny betydning: Tagene bliver til facader*".

(Oxvig, 2001:3).³³

Wichert foregreb i teorien den arkitektur, som blandt andre Le Corbusier blev eksponent for, bygninger skabt i et stereometrisk system, hvor det horisontale og det vertikale var ligeværdigt. (Oxvig, 2001:3).

Le Corbusier helligede i bogen "*Vers Une Architecture*" fra 1922 flyvemaskiner et helt kapitel. Ifølge Le Corbusier gav flyvemaskinerne ikke blot anledning til en ændret omverdensopfattelse og formforståelse. Han mente endvidere, at selve flyvemaskinen som et præcist, konstruktivt svar på et konkret, funktionelt problem burde inspirere arkitekterne til at skabe tidens "bomaskiner".³⁴

Le Corbusier var ikke determinist, tværtimod. Han var om nogen klar over, siger Oxvig, at arkitektur er kunst, fordi arkitekten i sit arbejde med at forene det funktionelle og det formmæssige er konfronteret med problemer, som ligger hinsides det, vi kan bestemme som en simpel årsag-virkning forståelse. (Oxvig, 2001:3).

Eller sagt med andre ord, i sit skabende arbejde konfronteres arkitekten med spørgsmål, som ligger ud over det nødvendige.

Af den grund er det afgørende afsnit af teksten, som Giedion viede til fødevarerindustrien, mere end nogensinde profetisk. Forfatteren sluttede i 1948 sin historiske ekskurs ved at påbegynde diskussionen af emnet hybridation og kunstig befrugtning: "*One thing is certain. Mechanization comes to a halt before living sub-*



VENSTRE:
Caviarprodukt frem-
stillet af stenbider-
rogn fra Launis.

HØJRE:
Caviarprodukt frem-
stillet af tangkugler
fra Ocean Gourmet, nu
Cavi-Art.

stance. A new outlook must prevail if nature is to be mastered rather than degraded. The utmost caution is imperative. This calls for an attitude turning radically away from the idolatry of production" (Giedion, 1948:256)

Studiet af fødevarers industrielle designproces er, som jeg har forsøgt at argumentere for, en rejse tilbage i tiden, hvor andre og nye veje nu er tilføjet. Det er vigtigt at fastslå, at rekonstitueringen af måltidets værdier og ritualer sammen med reformuleringen af industrielle grundsatninger er en del heraf. Idolatrien brydes, uden at en definitiv transformation konvergerer med form og rum.

Som kaviarkopisten i Lemvig. En mislykket tryllekunst gav biologen Jens Møller idéen til et fødevarerprodukt, der er lavet af tang, men til forveksling ligner fiskeæg.³⁵ Det er godt ti år siden, at forsøget fandt sted, i dag fremstiller og sælger han under navnet Cavi-Art mængder af tangkugler.³⁶ Tangkugler, som på en prik ligner stenbiderrogn, det vi normalt betragter som uægte kaviar. Men tangkaviaren er billigere og smitter heller ikke af på æggemaden, som stenbiderrognen ellers gør.

Maskinen, som producerer kaviaren, en Storm P.-maskine stykket sammen af gamle mælketanke, konstruerer kaviar af tangpulver, salt og tilsetningsstoffer. Imiteret kaviar, der i virkeligheden er saltede grøntsager. En funktionel fødevarer, og ikke som da Jules Verne i *"Jorden rundt i 80 dage"* lader sin hovedperson spørge tjeneren i en restaurant i Bombay, om haren, de får serveret, *"mon ikke havde sagt mjav, i levende live"*. (Verne, 1970:22).³⁷ For dér var der tale om at sælge en vare, som repræsenterede noget andet, end det den er, og ikke, som med Cavi-Art, at konstruere en fødevarer, at designe form såvel som indhold.

For nogle godt ti år siden forestillede man sig menneskehedens ernæringsmæssige fremtid som en endeløs fortsættelse af alle mulige slags piller. Vi ville, blev det sagt, formodentligt have så travlt med at producere, bevæge os rundt med vibrerende antenner, kommunikere med andre galakser, at vi ikke ville have tid tilbage til at spise i. Måltidet og madens tilberedning, dette primitive ritual fra en forældet civilisation, ville være erstattet

Jean Paul Gaultier,
sommerkollektion 1993.
Trompe l'oeil body
tilføjet et touch af
kaviar.



af dehydrerede råmaterialer og miniaturrekomponenter, som var vigtige for vore organismer. (Interni, 1988:1).³⁸ Men her er vi så, i starten af det nye millenium. Som aldrig før planlægger vi middage, genopdager menuer fra renæssancen og barokken, frister vore ganer med ud-søgte retter. Vi nyder regionale køkkener og deres ofte ydmyge ingredienser,

prøver orientalske og andre fjerne steders kogekunst. Og vi snakker uendelig meget om mad.

Efter mødet med mange af de nyeste teknologier efterlades man undrende. Det må derfor slutte med en overraskelse, et ritual.

Et måltid der serveres, når vi er installeret i det afgørende rum. Et virkeligt rum.

Når Jakob & MacFarlane trækker en computerskabt animation af Centre Pompidous gulv op over rumlige former, bringer de efter min mening yderligere et lag til virkeligheden.

Som Le Corbusier er de optaget af tidens tekniske innovationer. Som Le Corbusier og arkitekter efter ham er de overbeviste om, at arkitekturen på sin måde skal drage fordel af aktuelle, teknologiske gennembrud. Le Corbusier og hans samtidige var talsmænd for, at arkitekten skal løse problemer, der peger ud over teknologien.³⁹

Teknologien var - og er fortsat - et redskab, ikke et mål, om end ambitionen om i kraft af arkitekturen at forene mennesket med sin verden vedvarende ændres af teknologiske nybrud.

Fra Restaurant Georges menukort, siddende i et digitalt



genereret rum, bestiller vi en decideret elitær nydelse. Sevruga Kaviar til 462 Ffr. kuverten. Myriader af den enkleste form, kuglen.⁴⁰ En ypperlig kvalitet, der er virkelig.

Sevruga Kaviar.

Noter

1. Det at bygge et hus betød tidligere involvering af få materialer og få håndværksmæssige faggrupper. I dag består en konventionel bygning af omkring 16.000 bygningskomponenter, og mange eksperter er involveret.

2. Ud over at ændre betalingskulturen vil systemet kunne revolutionere lagerstyring og specielt gøre det muligt at forsyne varer med et helt nyt univers af nye elektroniske tjenester. (Hesseldahl, 2001: 5).

3. Der er ikke plads til her fyldestgørende at opsummere de mere end hundrede sider, Gideon har hellet denne særlige verden af industriel produktion. Bosoni fremhæver faktisk, at man kun behøver at citere kapitlernes titel og afsnit, fordi de er så mange og underinddelte, at det derved er muligt at vurdere kvaliteten og dybden af Gideons arbejde. (Bosoni, 2000:75).

Det er afsnit som: "*Mechanization encounters the organic*", underdelt i "*Mechanization and the soil: Agriculture*", igen underdelt i "*The rediscovery of Nature in the Eighteenth Century*", "*The Middle West and Mechanized Agriculture*", "*The Carriers of Mechanization*", "*Agriculture in full Mechanization*"; "*Mechanization and organic substance: Bread*", underdelt i "*The Mechanization of Kneading*", "*The Mechanization of Baking*"; "*The Human Aspect: Bread under Mechanization*". Og endelig sluttende med "*Mechanization and Death: Meat*". (Giedion, 1948:X).

4. Gideon var ikke kun teoretiker, reelt var han involveret i designets innovative ånd. Han designede blandt andet lysinventar og var i 1930'erne grundlægger af en berømt rationalist møbelfabrik.

5. Gideon benævner flere af disse opfindelser: "*Fantastic, Jules Vernesque schemes*", og sammenligner blandt andet ballonfart, vand og brødfremstilling. (Giedion, 1948:182). Se også side 236 og 237 i fortællingen "*Ingeniørarkitektur*".

6. Interessen for helbredsfræmmende levnedsmidler begyndte allerede at spire i 1950'erne. Dengang gjaldt det om at producere og emballere levnedsmidler med bevarelse af næringsindholdet og med appetitvækkende smag og indpakning. 1970'erne var præget af, at man ville undgå tilsætningsstoffer i maden, firserne var præget af kaloriefattige produkter og halvfemserne af mindre fedt og kolesterol. Når det gælder markedsføring og sundhedsargumenter på emballagen, er lovgivningen restriktiv i de fleste lande. Japan er pioner i den henseende, og der har man definitioner for klassificering af funktionelle levnedsmidler. I EU forbereder man direktiver om "*Novel food*" og "*Novel food ingredients*"; men de omhandler imidlertid ikke sundhedsargumenter. (MAPP, Center for Markedssovervågning, -vurdering og -bearbejdning til fødevarersektoren, working paper no.73).

7. udvikling af functional food og regler omkring disse produkter er kommet længst i Japan. Markedspotentialt er størst i USA. Danmark er langt bagefter de lande, vi normalt sammenligner os med. Allerede i dag anslås det, at der sælges funktionelle fødevarer for omkring 18-20 milliarder kroner i EU.

Mulighederne for at udvikle nye produkter anses for enorme i et samfund, hvor der kommer større og større fokus på sundhed og livskvalitet. Vækstraten for funktionelle fødevarer er vurderet til at ligge på 15-20 procent om året, mens markedet for almindelige fødevarer kun vokser 1-2 procent. (Drachmann og Lindhart, 2000:7).

8. Det handler om penge, skriver Poul Pilgaard Johnsen i artiklen "*Food on the go*" i weekendavisen, 15.6.2001. For, refererer han, som det hedder i indbydelsen til et seminar fra Institut for Fødevarerstudier & Agroindustriel udvikling, convenience-produkter viser stærke vækstrater på de internationale fødevaremarkeder, og antallet af markedsførte innovationer inden for kategorien stiger år og år. (Johnsen, 2001:3).

9. Men bekvemmelighedsmad er mere end det. I København har Irma-kæden netop lanceret de første butikker med rene convenience-afdelinger med helt

eller delvist færdigtilberedt mad.

I en undersøgelse udarbejdet for Jyllands-Posten af SONAR i juni 2001 fremgår det, at danskerne i forhold til andre lande er meget skeptiske overfor de fleste convenience-produkter. (Boesen, 2001:6).

10. Kloning drejer sig om at fremstille genetisk helt ens kopier af dyr eller mennesker. Ved at udtage en enkelt celle kan man fremstille i tusindvis af genetisk ens individer. I dag bruges teknikken først og fremmest til grundforskning i celler. (Teknologirådet, 2001:68).

Transgene dyr eller planter er organismer, der har fået tilført egenskaber fra helt andre arter. Eksempelvis at overføre nyttige egenskaber fra vilde hønsarter til tamhøns, så de vokser hurtigere, lægger flere æg, bliver mindre ramt af sygdomme, eller hvad man måtte ønske. Eller gøre kaffepflantern mindre sårbar over for frostangreb, så den kan vokse i Danmark. (Teknologirådet, 2001:68).

11. Når jeg introducerer science fiction, er det fordi, science fiction er en genre, der kan foregå om tusind år, i morgen, eller for længe længe siden. Den tager os med til de yderste galakser, hen om hjørnet, og nu ind i maskiner og vore kroppe.

Det er fortællinger fra den allerførste science fiction-klassiker, Georg Méliès "*Rejsen til Månen*" fra 1902, der sendte mennesket ud i rummet, og viste science fiction-filmens styrke: At kunne visualisere det, der (endnu) ikke findes. (Damgaard Sørensen, 2000:243).

Gennem det sidste årti har der været en tendens, der afspejler tidens virkelighed. Kodeordet er nu: computere. Både i historierne, hvor cyberspace op gennem årtiet er blevet en ny verden, der kan fortælles historier om og sættes billeder på. Og i visualiseringen, hvor de computeranimerede billeder har fået en mere og mere naturlig og betydelig rolle. (Damgaard Sørensen, 2000:244).

12. I filmen "*The Matrix*" fra 1999 af Wachowski-brødrene nedbrydes den computerskabte illusion, og cyberspaces faktiske karakter fremvises som en endeløs række af nul- og et-taller. En fuldkommen abstraktion som i senhalvfemserne blev forstået uden problemer. (Damgaard Sørensen, 2000:57).

13. I "*The Matrix*" er der massive referencer til andre kulturelle fænomener bl.a. den græske kultur. Hackeren Morpheus har navn efter den græske søvngud, Neo er "den nye", Bibelens frelsermyte. (Damgaard Sørensen, 2000:255).

14. Med Terminator blev et nyt tema introduceret i actionfilmen: Accelerationen. Egentligt er dette tema på ingen måde nyt i actionfilm, hvis fascination i høj grad er acceleration, bevægelse, aktivitet og gentagelse. Men sammen med accelerationen kom nu også lidelsen.

I lidelsen har vi at gøre med, hvad postmodernismen ville kalde en gammeldags historie: plot, følelser, psykologi, udvikling og identifikation i traditionel forstand. Forløsning og katarsis. Heroer forstår accelerationen med en ganske anden historie. Man kan sige, at hvor passionen knytter sig til lidelsen, knytter kulden sig til accelerationen. (Schubart, 1996:19).

Accelerationens logik præsenteredes første gang i "*Terminator*" fra 1984. En terminator sendes fra fremtiden til vores nutid for at dræbe lederen af oprørsbevægelsen, John Connor, inden han bliver født. Dræbermaskinen er en cyborg, en maskine beklædt med menneskeligt væv. Hans mission er at dræ-

Tre mænd og et franchise-koncept: "*Planet Hollywood*". Sylvester Stallone, Arnold Schwarzenegger og Bruce Willis skulder ved skulder først i 1990'erne, hvor deres restauranter blev etableret over hele verden.



be Connors mor, inden hun overhovedet er blevet gravid. Samtidig sender oprørene et menneske tilbage til nutiden fra fremtiden for at beskytte målet. Resten er forfølgelse.

Actionhelten er nu en robot og egentlig filmens skurk. Deraf følger logisk, at lidelsens kvaliteter forvandles. Overfor lidelsen sættes usårbarheden, overfor syndebukken sættes maskinen. Kuglerne preller af på robotkroppen, der er lavet af et materiale stærkere end stål, og den passionens hede, vi finder i lidelsen, bliver i stedet accelerationens kulde. Stadig flere forhindringer, stadig flere kampe. Den tidligere plottidialektik – ære og lidelse, ydmygelse og oprejsning – forsvinder. (Schubart, 1996:20).

Lidelsen tager udgangspunkt i ydmygelsen, nedværdigelsen og skammen og vender dem til triumf. Accelerationen tager udgangspunkt i ophøjelsen, aggressionen, selvsikkerheden og aktiviteten. Schwarzenegger anskueliggør dette forhold, han er urørlig.

15. Restaurant Georges blev åbenbaret i februar 2000.

16. Da Centre Pompidou er anerkendt som en del af den franske kulturarv, var der selvkært nogle begrænsninger. Det var ikke tilladt at forandre nogle af de fire facader samt de vinduer, der sørger for en spektakulær 180 graders udsigt over Paris. Ligeså med loftet med dets blå rørkanaler der, som et ekko af de dristige udvendige rørlandskaber, skulle bevares. Kun i forhold til gulvene var der carte blanche. Kravet til designerne var: *"Tag det anonyme caférum på øverste etage af den mest visuelt karakteristiske bygning i verden, transformér det til en restaurant, som vil sætte sladderens gang på samme måde som det skete, da Piano & Rogers' 'Bowellist' mesterstykke først havde afsløret sin sande identitet i 1977"*. Det var en stor udfordring. Og ikke en udfordring som den fransk fødte Dominique Jakob eller New Zealænderen Brendan MacFarlane så ud til at få, selv efter at de var blevet inviteret til at deltage i konkurrencen, hvor også Philip Starck var iblandt.

På dette tidspunkt bestod Jakob & MacFarlanes CV af en tilbygning til et hus og en kirkegård i Normandiet. Imidlertid har franskmænd historie for at vælge "underbundene" i sådanne sager.

Piano & Rogers var selv unge, sulste og ukendte for 30 år siden. Og sådan fandt Jakob & MacFarlane i det tidlige 1999 sig selv midt i eventyret, de fik opgaven.

Nu har Restaurant Georges, selvom den er forholdsvis beskeden i skala, en lignende positiv effekt på Jakobs & MacFarlanes professionelle omdømme, som Centre Pompidou for femogtyve år siden havde det, da Piano & Rogers grundlagde den moderne arkitektur.

Jakob & MacFarlane har lige vundet en konkurrence om at designe Renaults høj-profil kommunikations Center i Boulogne-Billancourt, Paris. (Shore, 2001:50).

17. Efterhånden er Jakob & MacFarlane blevet vant til at besøgende kommer op til dem og spørger, hvad de indhyllede former i restauranten skal forestille. Er det kindtænder, souffléer eller mærkelige livsformer?

Kom idéen til arkitekterne i et glimt under et besøg hos tandlægen, eller da de åbnede ovndøren eller måske under en vandretur i alperne?

Et ekstensivt repertoire af metaforer. Men MacFarlanes svar var, da han blev spurgt om deres inspiration, at alt hvad de ønskede, var at skabe en deform overflade. (Shore, 2001:50).

18. Det er ikke kun i dens digitale deformation af Pompidous underliggende proportioner, at Restaurant Georges skaber et modspil til bygningen gennem de næsten muntre, indhyllede strukturer. Andre elementer af Piano & Rogers design er tilsvarende forvrænget og spejlvendt.

I Centre Pompidou, der er opført fra 1971 til 1977, flyttede Piano & Rogers al husets teknik udenfor på bygningens yderside og fremviste åbent sanitære installationer, rulletrapper, elevatorer, enten med glasruder eller som rørledninger, malet i stærke farver. (Gympel, 1996:104).

Arkitektduoen skabte dermed en teknisk bygningsma-

skine, hvis helt særegne æstetik opstod af ambivalensen mellem konstruktion og stil.

Hvor Pompidous facade eksempelvis er en dristig overflod af primære farvenuancer, så er farverne i restauranten udelukkende reserveret til de indirekte og næsten skjulte interiører i de indhyllede former. Gulvet og alle umiddelbart synlige eksteriøroverflader er dækket af en kold grå aluminium.

Hvor Piano & Rogers berømte arkitektur antog en ind og ud (inside out) tilgang ved at sætte funktioner som rullende trapper og air condition på ydersiden, så har Jakob & MacFarlane den modsatte tilgang. Al restaurantens mekanik og teknik er kamoufleret, spisearealet er en serie af rum indeni rummene. (Shore, 2001:50).

19. I dag taler man nervøst om passivitet, om den psykotiske opløsning af jeg'et i computerspil. Angsten melder sig for accelerationens malstrøm, der suger spilleren/seeren med i sine uendelige gentagelser.

Accelerationens tema ligger tættere op af computerspillet end op af lidelsens tema. Begge bruger rudimentet af en historie som ramme, begge har den repetitive form, begge opsuger brugeren i sin accelerationen. (Schubart, 1996:20).

I accelerationens temaer er tiden ikke endelig, men igen uendelig. Netop i gentagelsen, i den evige genstart af spillet, ligger den ophævelse af tiden, der udelukker lidelsen. I lidelsen identificerer vi os med emotionel indlevelse, i accelerationen med affektiv ophidselse. (Schubart, 1996:20).

I Restaurant Georges bliver den spisende opsuget af gentagelsen, men også den følelsesmæssige dragning.

20. Den transformative kraft af voluminerne som potentielle skulpturer opnås fra deres evne til at forlænge kunsten ind i restaurantens rum, og dermed gøre den normative tolkning af det virkelige som realitet ugyldig. Besøgende, der lige er kommet fra deres forbløffelse over Beuys efterladenskaber i form af besværgelsesformularer, kan blive grebet af tvivl i restauranten. Hvordan kan de være sikre på, at forsamlingen af spisende mennesker ikke bare er en iscenesat event, en kollektiv "Eat-Performance" à la Daniel Spoerri, som de måske selv er en ubevidst del af? (Ruby, 2000: 73).

21. Den østrigske kunstner, kurator, teoretiker og professor Peter Weibel har i de senere år beskæftiget sig med teorier for anvendelse af ny teknologi og cyberspace. Peter Weibel er leder af medieskolen i Graz samt museumsleder i Graz og har især beskæftiget sig med definitionen af begrebet kontekstkunst. Dette fremgår blandt andet af den store tekst- og billedsamling *"Kontekst Kunst"* (DuMont Verlag, Köln, 1994), han har redigeret. (Sander, 1996:43).

Peter Weibel siger, at det bemærkelsesværdige ved cyberspace ikke er illusionen og dens mulighed for detaljering, men derimod dét, at man ser sig selv som billede. Man ser en del af sin krop, sin hånd, også selv om det "kun" er en repræsentation, og mit øje kan bevæge sig rundt i billedrummet.

Billedrummet ændrer sig synkront med mig. Det vil sige, det spejler – eller af-spejler – sig selv på en måde, så det perspektiv og rum, der var "spærret inde" i en tegning, pludseligt kan ændre sig.

I en tegning kan man sige, at dens information er "locked in", den kan ikke ændre sig. I den virtuelt lagrede information derimod bliver hvert eneste punkt i et billede en variabel.

Når et område eller et felt består af variabler, kan man kalde det et *dynamisk felt*. Derfor kan man kalde det virtuelle rum et dynamisk felt, der styres af konteksten. Her er konteksten omverdenen, og omverdenen er betragteren.

Beskueren af et computerbillede har mulighed for at være en del af det rum, han betragter. Ved tegningen og maleriet var beskueren altid ekstern, uden for billedet. For første gang i historien giver computeren mulighed for noget, vi ellers aldrig ville have forestillet os: billedets interne beskuer! (Sander, 1996:44).

Altså "skin-arkitekturen" – det virtuelle rum – er en videreudvikling, en art logisk konsekvens af det visuelle udvandring fra maleriet.

22. Indenfor spisestuen og dagligstuen vil teknologi fremover også blive integreret i vægge og møb-

ler, og dermed blive mere ikonagtige og skulpturelle, kun afbrudt af små integrerede kontrolkontaktflader.

Hos Philips mener man, at forbrugeren har et ønske om at modtage og få ny og mere vidtrækkende service i hjemmet, inklusiv video-on-demand, hjemmeshopping, internetadgang og videotelefon. For at være i stand til at forstå, nyde og navigere gennem disse servicier, siger Philips, vil vi behøve specielle redskaber for at filtrere og kontrollere dem. (<http://www.design.philips.com>).

23. Philips Expert Chef er et interaktivt redskab, der sætter brugeren i stand til at lære forskellige kogekunsthænder og eksperimenter med køkkener fra hele verden. Mesterkokke viser os, hvordan det gøres. Vi kan slå opskrifter op og finde information om retternes historie og den kultur, de stammer fra. Det vil sige, at der kan ledes efter opskrifter, der er passende eller egner sig til den mængde af tid, der er til rådighed, sammenholdt med kokkens færdigheder og de ingredienser, der er ved hånden. Hvis det ønskes, tager ekspertchefen brugeren gennem alle faser, fra køb og forberedelse af ingredienserne til tilberedningen og serveringen af måltidet. Informationen og vejledningen gives "in real time", eftersom vi laver mad. Expert Chef er en interaktiv online service for køkkenet skabt af Rob Lambourne, der guider brugeren igennem tilberedelsen af retter fra hele verden. Forskellige kokke kan vælges for at præsentere opskrifterne, med den stil, den fart og det detailniveau, der passer til den individuelle bruger. (<http://www.design.philips.com>).

24. Peter Hessel Dahl giver ved hjælp af Ray Kurzweils bog *"Anden i maskinen"* et svimlende indblik i, hvordan den rivende teknologiske udvikling fuldstændigt kan forandre, hvad det vil sige at være menneske. I store træk en fremtid, hvor computere vil fortsætte med at blive kraftigere, billigere og mindre. I dag kan vi have en computer i lommen, senere vil de blive indbygget i tøj, briller og møbler. Derefter vil de blive indbygget direkte i kroppen. Sværme af milliarder af computere så små som blodceller vil bo i vore kroppe, mange af dem vil forbinde sig direkte til nerveceller i hjernen. Dermed kan de sanse, hvad nervecellerne gør, og videregende dataerne til en computer, der kan sammensætte en præcis udlæsning af en persons tanker og følelser. De små robotter i vores hjerne kan også sende impulser til nervecellerne og på den måde udvide hjernens evne til beregninger og hukommelse. Faktisk vil det være muligt at downloade viden, følelser og erindringer fra databaser eller fra andre personer, fuldstændigt som en computer via et net-

værk kan downloade informationer udefra.

Undervejs forsvinder en del af vores normale, grundlæggende holddepunkter i tilværelsen. Når vores hjerner er forbundet, er mennesker ikke længere adskilte personligheder. Det vi ser, kan lige så godt være noget, der i virkeligheden opleves af en persons øjne et helt andet sted. Eller det kan være indtryk, som skabes kunstigt af en computer. (Hessel Dahl, 2001:5).

25. Virilio skildrer samme nivellering og opløsning af den faste verden, som er diskuteret igennem snart sagt alle kulturområder de sidste 20 år. Men han er relativt ene om at henvise specifikt til teknologien og dermed til arkitekturen og formen. Fordi, siger Virilio, teknologien ophæver arkitekturens betydning af reel magt, men den skænker samtidig arkitekturen en både fornyet og urgammel mening – på en og samme tid.

Virilio ser arkitektur som værende udsprunget af den enkeltes relation til omverdenen. Her skal man gøre sig klart, at naturens egen orden er erstattet af teknikkens. Teknologien viser, at det vi ofte tager for sandt, er en illusion. Det, vi oplever som farve, er fysik, et spørgsmål om refleksioner af lys. Hvorvidt videnskaben er sand eller ikke, spiller ikke længere nogen rolle, for hovedsagen er, at teknikken fungerer.

Det er det, arkitektur i det teknologiske samfund også må begynde at dreje sig om. For trods alt er huset virkeligt, kropsligt virkeligt. Fornemmelsen, som mødet med Restaurant Georges, er endda meget stærkt og ultimativ, noget der ikke kan forstærkes med maskinelle eller teknologiske proteser, og det er relativt privat og individuelt.

26. På grund af den store tekniske udfordring og de høje produktionsomkostninger er der kun produceret nogle få hundrede gryder fra 1991 til 2000. Jeg kan ikke undslå mig for at fortælle, at den aller, allersidste af disse få hundrede *Cubica'er*, som personalet på fabrikken i Crusinallo efter et større detektivarbejde fandt i foråret 2002, har jeg privilegiet at bruge i mit køkken i Skagen.

27. Legendariske Alberto Gozzi har forestået redigeringen af bogen, og Sottsass har leveret det grafiske koncept. Gozzi underviser på de gastronomiske videregående uddannelser, blandt andet på hotel- og restaurationsskolen i Stresa. Han er koordinator på flere forskningsprojekter for Alessi. For få år siden blev han håndplukket af Italiens præsident, som kaldte ham til Rom for at lede Quirinal Paladsets catering- og restaurantvirksomhed. En højst fortjent forfremmelse. (Alessi, 1999:36).

28. Alberto Alessi, der er i dag er direktør for Alessi, skriver om Aldo Rossi i bogen *"The Dream Factory"* fra 2001: *"Aldo Rossi was a lake-lover like me. He was never happier than when he went to meditate and write at the old family house on Lake Mergozzo. I found out when we first met in the spring of 1980. He designed some of the most representative of our eighties articles, and had an ability – which only the great designers have – to tune in to public mood. Rossi regarded design as something of a hobby; his first love was always architecture. He died in an accident on Lake Maggiore. The first of my masters to pass away. I miss him terribly, I'm very sad to say"*. (Alessi, 1999:55).

29. Baseret på samtaler med Dr. Francesca Appiani, der er forskningsmuseets kurator, under et besøg hos Alessi i foråret 2002. Dr. Appiani refererede til, at Gozzi efterfølgende har konstateret, at *"La Cubica"* er eminent til risotto. For, mener han, den konventionelle gryde fremkalder en vis "dovenskab" hos kokken, og da risottoen kræver omhyggelig omrøring for at opnå sin rette konsistens, skærpes bevidstheden af *"La Cubicas"* ukonventionelle kubiske form.

30. En smuk forårsdag i 2001, hvor en stor gruppe studerende fra det daværende 2. semester på A&D var på studietur til Norditalien, måtte en koncentreret gennemgang af Palladios bygninger i Vicenza afbrydes, pensum måtte vente. På et lille torv stod en bonde og solgte en for mig da ukendt grønsag. En lille aspargeslignende ting.

Dr. Francesca Appiani, kurator for Alessis forskningsmuseum og Anna Marie Fisker. Museet fungerer som arkiv for produkter, prototyper, tegninger og kataloger. Men det har også funktionen at konservere, forske og formidle. Alberto Alessi kalder stedet for "dybfryseren" med en arkivering, hvor de ting, der bruges til tilberedning af mad, er placeret horisontalt. Vertikalt er objekterne ordnet i kronologisk rækkefølge. Arkivet er designet af Alessandro Mendini og består af store metalreoler med glashylder. Reolerne er mekanisk flytbare, enten enkeltvis eller i større blokke. Effekten er kalejdoskopisk, et rigtigt skatkammer med objekter, der spejler sig i glas og metal. "Dybfryseren" indeholder ud over Alessis egne produkter sjældne eksemplarer af værker af blandt andre Marianne Brandt fra Bauhaus-skolen, Christopher Dresser og Josef Hoffmann fra Wiener Werkstätte.



Hvad var det? Bruscardoli. På netop denne årstid, skulle det vise sig, i de ti første dage af maj, siger de i området, indgår bruscardoli'en i mange retter. Vi kunne i løbet af de næste dage konstatere, at denne "vilde" asparges var en højst delikat og usædvanlig grøntsag, specielt i risotto. Hjemme i Danmark fandt jeg hjælp i Elizabeth Davids bog *"Omelet med et glas vin"*, der havde, viste det sig, en næsten sammenfaldende fortælling. Dog med udgangspunkt i et måltid på det historiske Hotel Locanda i Venedig som legendariske Arrigo Cipriani drev i 1950'erne og starten af 1960'erne. Hvorom alt er, skal jeg lave en sublim risotto i "La Cubica", må tomaten vige, det må blive *"risotto al bruscardoli"*.

31. Peter Weibel påpeger, at det ikke kun er en synkronisering mellem inde og ude; som beskuer er man virkelig *inden i*. Man er en del af de data, billedet konstrueres efter. Det er en helt anden situation end maleriets trompe l'oeil-teknik. Den historiske revolution er altså, at beskueren ikke længere er *ekstern*, men derimod *intern*. Dette medfører, at blikket ikke er artikuleret som en ekstern beskuers blik, men derimod som en intern beskuers. (Sander, 1996:45).

Billedet konstitueres sådan set af vores blik, helt fysisk. Ikke på nogen mental eller psykologisk måde. Det er det, vi nu kalder interaktivitet. Blikket bliver her fysik. Det er præcist det springende punkt. Blikket bliver fysisk, og rummet bliver som en logisk følge mindre fysisk. Via dislokationens diskurs, der rækker videre forbi det traditionelle rum, må arkitekturen nu kapere, at den skal forlade sit sted, sit eget medium, og begive sig "ind" i computeren. (Sander, 1996:45).

32. *"Earth Moves"* er publiceret i 1983. Ifølge kunsthistorikeren Henrik Oxvig skrev Caches bogen uden tanke for computermediet, men den komplekse formforståelse, han præsenterer i bogen, lader sig lettere håndtere i kraft af computeren. (Oxvig, 2001:3).

33. I artiklen, der er publiceret i weekendavisen 5. november 2001, henviser Oxvig til kunsthistorikeren Fritz Wicherts artikel *"Luftskibsfart og arkitektur"* fra 1909 i Franfurter Zeitung. Se endvidere fortællingen *"Mad og Modernisme"*. At også tagene blev en front peger på muligheden for at behandle alle overflader med samme vægt. Det så allerede wichert og foreslog, at arkitekter nu begynder at arbejde med et såkaldt "stereometrisk system" med en ligeværdig vægtning af vertikale og horisontale flader. (Oxvig, 2001:3).

34. Oxvig præciserer, at man hos Le Corbusier finder forståelse for, at såvel vor formforståelse, som vor forståelse for, hvordan man med præcision løser et defineret, teknisk problem, er ændret med flyvemaskinen. Han var således derimod ikke af den opfattelse, at arkitekturens former kan eller skal være en simpel følge af funktionen, sådan som mange senere Le Corbusier teoretikere har ment det. (Oxvig, 2001:3).

Se også fortællingen *"Mad og Modernisme"*.

35. Børnene var kaldt i kælderen, fordi deres far, biologen Jens Møller, ville vise dem et forsøg, en slags tryllekunst, som han havde læst om i et fagtidsskrift. Ved at hælde en blå, kemisk væske gennem en masse tang, skulle man kunne opnå rødt, porøst trylletang. De tre unger sukkede opgivende, da der i stedet blev små kugler ud af forsøget. Men kuglernes lighed med kaviar gav Jens Møller en idé. (Aabo, 2001:?).

36. I 2001 regnede firmaet med at sende 150 ton fiskeæg ud fra den lille virksomhed til både catering og detailhandel i adskillige lande. 80% af produktet består af tang fra brunalgfamilien, som fiskes ved Skotland og Normandiet. Det har ikke nogen markant smag i sig selv. Tangen vaskes, tørres og knuses, og på en eller anden måde rekonstrueres det så til kugler. Jens Møller har patent på produktionsprocessen. I starten blev produktet solgt under mærket Ocean Gourmet, men har nu taget navneforandring til Cavi-Art. (Aabo, 2001:?).



37. Artiklen, *"The present Future"*, er publiceret i tidsskriftet INTERNI, marts 1988, vol. 378, side 77.

38. Man behøvede imidlertid ikke drage så langt som til Bombay for at finde eksempler på forveksling. I Spanien var det så almindeligt at sælge katte i stedet for kanin eller hare, at man fik et specielt udtryk: *"vender gato por libre"*, altså at præsentere noget for noget andet. (Notaker, 1987:308).

39. Renzo Piano, Richard Rogers og ikke mindst Norman Foster hører til Le Corbusiers gren af arkitekturen. De lader sig karakterisere som modernister, eller hightech modernister. Norman Foster arbejdede i sine unge dage på Buckminster Fullers tegnestue, i Fuller mødte han en arkitekt, der var præget ikke af flyvemaskinen, men af rumfarten.

Som Le Corbusier var også Fuller optaget af sin tids tekniske innovationer og også overbevist om, at arkitekturen på sin måde skulle drage fordel af aktuelle, teknologiske gennembrud. Men han var samtidigt klar over, at arkitekten skal løse problemer, der peger ud over teknologien. Teknologien var et redskab, ikke et mål, om end at ambitionen om i kraft af arkitekturen at forene mennesket med sin verden vedvarende ændres af teknologiske nybrud. Ideologier, der afgørende har præget Norman Foster. (Oxvig, 2001:3).

40. Bogen *"A passion for CAVIAR, the art of eating and enjoying"*, af Susie Boeckmann og Natalie Rebeiz-Nielsen, indeholder følgende beskrivelse af min ynglingskaviar. *"The Sevruga is the smallest sturgeon used commercially. It grows to a maximum of 1.5 metres and seldom exceeds 25 kg. It has a snub nose with a long snout and two sets of barbells, just above its small mouth. Like the Oscietre it is an omnivore and bottom-feeds on algae and crustacea. It has very distinctive bony scales which resemble stars. The female Sevruga starts producing eggs from about 7-10 years of age; around 10-12% of her body weight are eggs. Most of the fish caught are 8-22 years old, when the eggs are probably at their best. The eggs are grey black with a fine grain. They are small and the most salty to taste. Amongst connoisseurs they are highly appreciated for their unique flavour"*. (Boeckmann og Rebeiz-Nielsen, 1995:17).



ØVERST: Elizabeth David i sit køkken. Tegning af John Ward. Elizabeth David blev en institution med sine bidrag gennem 35 år for blandt andet *Vogue*, *Sunday Times* og *Harper's Bazaar*.

MIDTEN: Skitser til *"Den kosmiske skyskraber"*, Swiss Re Tower i London, af Sir Norman Foster.

NEDERST, VENSTRE: Sir Norman Foster karakteriserer selv sin tegnestue ved *"... the democracy and freedom of communication ..."*.

NEDERST, HØJRE: Charles Jencks har skrevet om projektet: *".... the essence of architecture, the tectonic tradition. It may include ... triumphs of the Greek temple, Eiffel Tower and such machines as the airship and Concorde. They realise what I would call propositional beauty: the fulfilment of an architectural idea all the way through. Such examples are rare, but when they occur, one's reaction is like that of a scientist who has discovered the perfect proof of a proposition: what a beauty"*. (Holm, 2001:74).





Kapitel 5

Konklusion

Projektets hermeneutiske karakter

For at undersøge afhandlingens overordnede mål, hvor vidt og i hvilket omfang der eksisterer en *analogi* mellem gastronomi og arkitektur, har jeg beskrevet en række undersøgelsesfelter og "værktøjer".

Jeg har beskrevet en række kulturelle dimensioner, der knytter sig til *maden og rummet*, og jeg har gennem *måltidets ritualer* søgt at fremdrage paralleller og knudepunkter mellem den arkitektoniske og gastronomiske udvikling.

Jeg har været i færd med at undersøge, hvorvidt *form*, hvad enten det er gastronomi eller arkitektur, kan anskues som *tegn*.

Og jeg har endelig søgt at belyse, hvordan måltidet og dets ritualer i samspil med rummet kan danne grundlag for et studie i og en demonstration af *designmetodik*, herunder aspekter og metoder for *formanalyse*.

Det er "gradbøjninger" af disse undersøgelser, der nu foreligger. Og hvor, vil jeg understrege, det er projektets hermeneutiske karakter, det vil sige det at *forstå*, frem for det at forklare og påvise, der er essentielt.

Jeg skal her afslutningsvis forsøge at opsummere tegnbegrebets forhold til form og benytter blandt andet Birgitte Anderbergs begrebsforklaringer fra forordet til afsnittet "*Funktionen og tegnet: Arkitekturens semiotik*" af Umberto Eco i bogen "*Rumanalyser*" fra 1997.

Semiotikken tager som gennemgået udgangspunkt i tegnet. Generelt følges Saussures forståelse af tegnet som en to-sidet enhed af en *sanselig* og *materiel signifiant*, her benytter Anderberg *betegner*, og en *signifié*, her benytter Anderberg *betegnet*, det *idé-indhold*, betegneren fremkalder. (Bek m.fl., 1997:294).

Jeg har gennem mit arbejde undersøgt om dette udgangspunkt kan kobles til form og formforståelse, her underforstået for både gastronomi og arkitektur. Jeg har således udvidet de valgte analyseformer, designmetodiker, herunder aspekter og metoder for formanalyse til også at beskæftige mig med det *idé-indhold* som formen fremkalder.

Tegnet indgår i meddelelser af forskellig karakter, der enten denoterer eller konnoteres. *Denotationen* og *konnotationen* karakteriserer henholdsvis et *bogstaveligt* og et *symbolsk* niveau for tegnenes meddelelser.

Samtidigt er meddelelserne et forsøg på at bestemme den måde, hvorpå tegn kan indgå i andre tegn som henholdsvis *signifiant* og *signifié*, en slags dynamisk mekanisme, som kan forklare, hvordan tegnene kombineres til nye og udvidede betydninger. (Bek m.fl., 1997:294).

Jeg har således udvidet min undersøgelse fra *formens bogstavelighed* til *formens symbolik*, og jeg har forsøgt at fremdrage nye og udvidede betydninger.

Specielt fortællingerne er et forsøg på at forstå sådanne nye udvidede betydninger af gastronomi og arkitektur.

Lad mig understrege at hverken de denotative eller de konnotative meddelelser eksisterer som faste og naturligt givne størrelser, men knyttes til tegnet ved hjælp af koder. En kode er en strukturel model, der karakteriserer tegnet, og gennem hvilken man aflæser tegnets mening. De simpleste er som nævnt rene leksika, der blot fastslår, at til denne signifiant svarer denne signifié, *semantiske*, mens andre koder indeholder regler for, hvordan tegnene skal kombineres, *syntaktiske*.

Forudsætningen for at kunne anvende dette metodiske apparat i arkitekturanalysen er, at arkitekturen ikke blot opfattes som en stum materiel, fysisk form, men at den *kommunikerer sin egen eksistens*, med andre ord at den *betyder* for en gruppe af modtagere. (Bek m.fl., 1997:294).

Jeg har gennem min arbejde påvist det nødvendige i at medtage dette argument. Anderberg understreger, at Eco i sin analyse af arkitekturen som betydningsbærende tegn gør *funktionen* til omdrejningspunkt.

Den denoterende meddelelse i arkitekturen er ifølge Eco dens *umiddelbare anvendelighed*, mens den konnoterede meddelelse angår den række *symbolske betydninger*, der kan knyttes til denne anvendelighed. (Bek m.fl., 1997:294).

Det er koderne, der determinerer aflæsningen af arkitekturen som betegnende form. Fortolkningen af en hytte, en katedral eller et stykke modernistisk boligbyggeri er afhængig af hvilken kode der anvendes, i såvel konstruktion som aflæsning.¹

Lad mig eksemplificere dette, om modernismen blev det kun sjældent hævdet, at der var en årsagssammenhæng mellem funktion og skønhed, eller endog at en funktionel form var et validt alternativ til en smuk form.²

Faktisk gør et nærmere studie af Corbusiers værker det klart, at han ikke sidestiller funktionel form med skønhed: "*When a thing responds to a need, it is not beautiful; it satisfies all one part of our mind, the primary part, without which there is no possibility of richer satisfaction*". (Lambert, 1993:24).

Dette var Le Corbusiers udgangspunkt. De tekniske- og naturvidenskabelige fremskridt nedbrød den ene uomstødelige vished og den ene erkendelsesgrænse efter den anden. Hvorfor skulle så ikke det associative eller grænserne mellem virkelighed og myte ophæves?

Jeg har introduceret Alison og hans "*Essays on the Nature and Principles of Taste*" fra 1790. Alison var som mange af sine samtidige klart overbevist om den klassiske forms overlegenhed, men han sagde også: "*There are cases, where the taste of a nation undergoes an absolute change, from associations of a different kind becoming fashionable*". (Collins, 1998:46).

Jeg mener at have vist at gastronomien og arkitekturen besidder nogle tegn, der som et indeks henviser til deres objekt i kraft af, at de besidder nogle af de samme kvaliteter som objektet, det vil sige i kraft af lighed.

Var det dét, Rossi mente, da han talte om at "... *there is often something mysterious in the process ...*", at "*There are two ways of looking at things...*". (Alessi, 1999:55).³

Jeg har forsøgt en Eco-inspireret historietænkning, der har åbnet for en uendelig række af fortolkningsmuligheder, afhængigt af hvilket perspektiv, der lægges på fortolkningen.

Jeg har i en Eco'sk betydning forsøgt at medtænke tidens historiske forskydning som element i betydningstilskrivningen til tegnet, som et spil mellem strukturer og begivenheder. (Bek m.fl., 1997:295).

Som grænsefænomen mellem kunst og praksis tjener arkitekturen for Eco, siger Anderberg, i den sammenhæng som eksemplarisk materiale til afvisning af strukturalismens naturaliserende ideologi. Mens koderne i sproget er system-interne, må Eco i arkitekturen spalte dem op i både *interne* og *eksterne* koder.

Internt er arkitekturens *semantiske* koder, typologiske former og arkitektoniske enheder, eksempelvis bestemte bygnings- og rumgenrer; de *syntaktiske* er de koder, der fastlægger reglerne for konstruktionen. (Bek m.fl., 1997: 295).

Imidlertid har det været nødvendigt at udvide de valgte studier i designmetodik, aspekter og metoder for formanalyse, her forstået som interne koder, for problemet med disse koder er at de udgør meddelelser, der allerede er formulerede, og funktioner, der allerede er kendte, og i den forstand er *retoriske*.

En dynamisk arkitektur, der vil åbne sig for nye og anderledes funktioner, må for at følge Ecos synspunkt derfor forholde sig til *eksterne* koder, det vil sige koder der ikke hidrører fra arkitekturens eget system, men fra det omgivende kulturelle landskab. Det landskab er for mig også ritualerne, myterne og ikke mindst gastronomien.

Denne forståelse af koder er i overensstemmelse med mit udgangspunkt. Og dermed har mit overordnede teoretiske fundament, som jeg har betegnet som *poststrukturalistisk*, virket. Dels fordi det har været en essentiel del af analyserne at granske og forskyde elementer fra én sfære til en anden. Dels at jeg gennem denne samlebetegnelse har kunnet overskride koden. Eller som Barthes siger, koden kan ikke ødelægges, kun snydes.⁴

Analogiens matematik

Om der findes en arkitektonisk og gastronomisk analogi?

Jeg tror, den bedste måde at give et svar på vil være at følge historien og myten, og vende tilbage til Fergusson, til hans forklaring på den proces, det er at udvikle et simpelt skur til et tempel eller en katedral.

I "*The decorative art of today*" refererer Le Corbusier til, hvordan han som barn følte sig som en prins, når hans tante

gav ham 20 sous og han købte "*cakes covered with cream and icing sugar, masterpieces of craftsmanship, pogodas!*". (Le Corbusier, 1987:42).

Ja, analogien findes i højeste grad, ikke kun i Corbusiers barndoms konditorværk, i de små Carême'ske sukkerpagoderne. Men det er nødvendigt at forstå dens bizarre matematik. Ifølge Barthes er det *analogiens* matematik, når man erindrer, at *analogi* etymologisk betyder *proportion*. Og betydningen afhænger af det plan, man identificere sig med. Lad mig være mere konkret. Hvis man som Barthes betragter et maleri af Arcimboldo, betragter det tæt på, så ser vi ikke andet end frugter og grøntsager. Men når vi træder tilbage, så ser vi intet mindre end en mand med et frygtindgydende udseende.

Tilsammen etablerer afstand og nærhed meningen. Er det den store hemmelighed ved semiotikken?

Ifølge Barthes kommer forståelsen gennem en *nuancering* af artikulationen. Meningen opstår af en kombination af meningsløse elementer, han kalder dem *fonemer*, men her opfatter jeg dem som linier. Men det er ikke nok påpeger han, at kombinere disse elementer i ét skridt for at udtømme meningen. For hvad der har været de kombinerede formers samlede masse, den totale sum, kan igen kombineres med sig selv en anden, en tredje gang. (Barthes, 1987:32).

Smagen kan ikke fastholdes, den er ulogisk, den lader sig ikke begrunde og spørger ikke efter årsager. Smagen trænger ind under tingenes overflade og perciperer verdens substans, mens både synet og hørelsen lettere lader sig bedrage, visuelt af simulacret og auditivt af den falske tale. Smagen er unik, den har rod i hjertet og opererer derfor ikke i sproget og er ikke styret af logik og systematisering.

Vi er kommet til kernen, til *hjertet*.

»Architecture, pure creation of the mind«. »You employ stone, wood and concrete, and with these materials you build houses and palaces; that is construction. Ingenuity is at work", sagde Le Corbusier.

Og han fortsatte: "**But suddenly you touch my heart, you do me good, I am happy and I say: This is beautiful. That is Architecture**". (Le Corbusier, 1988:203).

Billedet på analogien må da være netop en sådan form, en sådan arkitektur.

Og hvilket *embrassement de richesse*, ligger der ikke i «*le petit cabannon*», hvilken rigdom ligger der ikke bag disse ydmyge træbræddevægge.

Hvilken follie, hvilken hytte. En hytte der på en gang er en fortsættelse af Madame de Pompadours "*Petit Trianon*" eller Madame du Barrys charmerende follies af Ledoux og som efterfølgende vil, er jeg sikker på, forlange et svar i form af et måltid.

Mesteren rejste en hytte på grunden ved Roquebrune-Cap-Martin. Tilfreds med resultatet, som han kaldte sit "*chateau*", arbejdede han i denne modernistiske idyl, alt

imens han så ud over Middelhavet og *"L'Etoile de Mer"*. Blændet af solskin, kom de store visioner, som nu udgør ryggraden af det tyvende århundredes modernisme, til ham. Måske kom også minderne om ritualerne, da han tegnede sine tidligste projekter for første gang tilbage til ham, minderne om den jomfruelige hvidhed, uskyldigheden i Villa Stein, et hus der engang var unikt i verden, og med det de glade erindringer om purismen.

Atavistisk. Ja, stadigvæk. Men jeg har ikke fundet bedre sætninger eller teorier i min undersøgelse, end denne analogi der fanger essensen af storheden i Le Corbusiers arkitektur end det glimt, som *"le petit cabannon"* giver. I al sin simpelhed står hytten der. *"Certainly, we appear to be working towards the establishment of a simple and economical human scale. Simplicity grows out of complexity ..."*. (Le Corbusier, 1987:42).

Ferguson brugte Napoleons livret, den stegte kylling, *"poulet à la Marengo"*, som billede på processen for de sande principper for arkitektur.

Jeg vil lade Le Corbusiers billede omkring en kylling slutte analogien: *"... today we seem to realise that however rich we are, we cannot eat o whole chicken each. The chicken fixes the key to the human scale. The whole oxen that we once roasted at ancestral banquets now fill no more than the centre of a dinner-plate: the beef steak. We are tending to rediscover the human scale; and in the world of appearance and consumption, of thought and of deed, of joy in the heart and gesture in the hands, to rediscover the human scale it to approach wisdom. Diogenes is not so far away"*. (Le Corbusier, 1987:42).⁵

Hytten står som et ikon. Den står der i allerhøjeste grad også som et gyldigt indeks. Der var ingen tabuer.

Og det var herfra, fra hytten, at han gik ud i bølgerne i 1965 for aldrig at vende tilbage. Det var her, han efterlod sin sjæl til min ubarmhjertige undersøgelse.

I dag, mens jeg sætter det sidste punktum, er det eneste tabu vi stadig har tilbage, vel kannibalismen. Og dog.

I dagens avis i en artikel med overskriften *"En hånd til den kunstige hjerne"*, fortælles om, hvordan forskere med udviklingen af sansende robotter er kommet et skridt videre i mysteriet om, *hvordan man smører et stykke brød*.⁶

Det er mit håb, at denne afhandling kan bidrage til at vi som formgivere bevarer vore drømme, vore ritualer og vore myter.

Anna Marie Fisker
Arkitekt maa

25. Maj 2003.

Noter. Kapitel 4.

1. Strukturalismen forstår begrebet om kode som en fast struktur, der udgør et bagvedliggende system. Ordenes eller fænomenernes betydning forstås i kraft af deres forskel fra andre ord eller fænomener. Strukturalismen bliver herved ifølge Eco, siger Anderberg, til en oprindelsestænkning og en naturfilosofi frem for en analytisk metode. Strukturen kommer til at fremstå som et ontologisk kriterium, der er selve det, der afføder betydningen – en art transcendent ur-struktur. Strukturalismen gør det forklarende instrument til årsagen til det fænomen, der skal forklares. (Bek m.fl., 1997:295).
2. Lambert refererer til arkitekturteoretikeren Tim Benton, der har fremhævet at Corbusier i værker fra 1927 til 1939 altid refereres til som funktionalist. (Lambert, 1993:24). Jeg har fortrinsvis her benyttet „*The Villas of Le Corbusier*” fra 1987 og „*Le Corbusier and the architecture of reinvention*” fra 2003 af Tim Benton.
3. Jeg henviser her til indeks i C.S. Pierces betegnelse for tegn, der henviser til deres objekt i kraft af at være påvirket af dette, enten ved direkte årsags-virkningsrelationer eller ved nærheds- / delhelhedsrelationer. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001:503). Se og note 13, kapitel 1.
4. Poststrukturalisme er en *samlebetegnelse* for en lang række teorier og tænkere, der alle tager udgangspunkt i strukturalismens ide om en sprogkode, der går forud for talen eller brugen. Michel Foucaults udtryk transgression, overskridelse, beskriver ganske godt, hvad poststrukturalister har til fælles. De vil overskride den sprogkode, de er fanget af. (Lütken, Fibiger og Mølgaard, 2001: 517). Se også note 26, kapitel 1.
5. Diogenes. Ca. 412-323 f.Kr. Græsk filosof af kynikernes skole. Siges at have boet i en tønde for derved at demonstrere den nøjsomhed og uafhængighed, som den kyniske lære krævede. Kyniker (til gr. *kyni'koi* om disciplene fra gymnasiet *Ky'nosarges*). Tilhænger af den kyniske filosofi, en græsk filosofisk retning hvis tilhængere foretrak en primitiv tilværelse og anså alt naturligt for tilladt. (Brüel og Nielsen 1999:349).
6. Overskrift fra Politiken, 23.5.2003. 1. sektion, s.2.

Literaturliste

- (MCMLI): *Litterær Køkkenduft*, København
- Alessi, (1981): *Cibi E Riti*, Italy
- Alessi, (1998): *La Cintura di Orione*, Catalogo, Italy
- Alessi, (1987): *La Cucina Alessi*, Italy
- Alessi (1998): *The design factory*, England
- Alessi, (1999): *The dream factory*, Rom
- Alessi, (1988): *Watches*, Crusinallo, Italy
- Allen, Bridget (1995): *Food, An Oxford Anthology*, Oxford, New York
- Andersson, Sten (1980): *Matens Roller*, Stockholm
- Andrews, Nigel (1995): *True Myth*, London
- Antropologi nr. 39 (1999) *Mad og drikke*, København
- Asplund, Gunnar (1931): *Vår arkitektoniske rumsuppfatning*, Bygmästaren
- Assad, Maria L. (1999): *Reading with Michel Serres*, New York
- Bab, Ali (1944): *Gastronomisk haandbog, kulinariske studier*, København
- Balslev Jørgensen, Lisbet (1989): *Arkitekten Mogens Lassen*, København
- Barthes, Roland (1983): *Det lyse kammer. Bemærkninger om fotografiet*, København
- Barthes, Roland (1957): *Mytologier*, København
- Barthes, Roland (1985): *Kærlighedens forrykte tale*,
- Barthes, Roland (1994): *I tegnets tid*, Norge
- Barthes, Roland (1997): *The Eiffel Tower and other Mythologies*, London
- Baudelaire, Charles (1967): *Dagbøger*, Danmark
- Baudelaire, Charles (1967): *Det kunstige paradis*, Danmark
- Baudelaire, Charles (1927): *Les Fleurs du Mal*, Paris
- Baudrillard, Jean (1996): *Cool memories*, København
- Bek, Lise (1983): *Arkitektur og livsmønster*, København
- Bek, Lise og Oxvig, Henrik (1997): *Rumanalyser*, Århus
- Benevolo, Leonardo (1989): *History of modern architecture I & II*, Massachusetts
- Benn, Ove & Jacobsen, Jørn (1999): *Mytemotiver i dansk litteratur*, København
- Benton, Tim (1987): *The Villas of Le Corbusier*, London
- Benton, Tim (2003): *Le Corbusier and the architecture of reinvention*, London
- Betænkning nr. 1367, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (1999): *Måltidets Hus*, København
- Björkly, Arnstein (1995): *Filmkunstnere om Film*, København
- Blixen, Karen (1978): *Breve fra Afrika 1914-31*, København
- Boa, Maj-Britt og Brenøe, Mads (2000): *Føde*, Danmark
- Bock, Otto (1987): *Gastronomisk Kalender*, København
- Bocuse, Paul (1983): *Bocuse i Deres køkken*, København
- Bocuse, Paul (1987): *Bocuse a la carte*, København
- Boeckmann, Susie og Rebeiz-Nielsen, Natalie (1995): *A passion for CAVIAR*, London
- Bois, Yve-Alain (1999): *Matisse & Picasso*, Flammarion
- Boyhus, Else-Marie (1998): *Grisen, en køkkenhistorie*, København
- Boyhus, Else-Marie (1996): *Grønsager – en køkkenhistorie*, København
- Brillat-Savarin (1986): *Smagens fysiologi*, København
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1825): *The Physiology of TASTE, or meditations on transcendental gastronomy*, Paris
- Brüel, Svend og Nielsen, Niels Åge (1999): *Fremmedordbog*, København
- Brøndal, Viggo (1940): *Præpositionernes Teori, en rationel betydningslære*, København
- Bunuel, Luis (1983): *Mit sidste suk*, København
- Burckhardt, Jacqueline og Curiger, Bice (1996): *Meret Oppenheim, beyond the teacup*, New York
- Cache, Berbard (1995): *Earth Moves*, MIT London
- Christensen, Claus og Wedderkopp, Søren (1997): *Det flydende univers*, København
- Christensen, Claus og Wedderkopp, Søren (1996): *PORCVS SVM, Jeg et svin*, København
- Christensen, Peter & Michaëlis, Bo Tao, red. af (2000): *Film & fin de siècle*, København
- Clair, Jean (2000): *COSMOS*, Bompiani
- Collins, Peter (1998): *Changing Ideals in Modern Architecture, 1750-1950*, London
- Collins, Peter (1959): *Concrete, the vision of new architecture*, London
- Conran, Terence (1993): *Küchen-Design*, Köln
- Croce, Benedetto (1960): *Æstetisk Breviarium*, København
- Culot, Maurice og Peyceré, David og Ragot, Gilles (2000): *Les Frères Perret*, Paris
- Curnonsky (1958): *Souvenirs littéraires et gastronomiques*, Paris
- Curtis, William J.R. (1996): *Modern architecture since 1900*, London
- David, Elisabeth (1983): *Mediterranean food*, London
- David, Elisabeth (1986): *Omelet med et glas vin*, København
- Daidsen, Ida (1998): *Om smørrebrød jeg ved*, København
- Davidson, Alan (1999): *The Oxford Companion to Food*, Oxford
- Diego-Dortignac, Genevieve (1993): *Til bords med Toulouse-Lautrec*, København
- Dinesen, Isak (1952): *Babettes Gæstebud*, København
- Dumas, Alexandre (1998): *Mon dictionnaire de cuisine*, Frankrig
- Eco, Umberto (1998): *Hvordan det ender, hvordan det begynder*, Danmark
- Eco, Umberto (1997): *Kunsten at skrive speciale*, Danmark
- Elliott, Bridget & Purdy, Anthony (1997): *Peter Greenaway, architecture and allegory*, England
- Engberg, Charlotte (2000): *Billedets ekko*, København
- Engholm, Ida & Riis, Vita (2001): *Design gennem 200 år*, København
- Eriksen, Thomas Hylland og Sørheim, Jorunn Arntsen (2001): *Kulturforskelle*, København
- Faber, Tobias (1962): *Rum, form og funktion*, København
- Fakstorp, Jørgen & Boyhus, Else-Marie (1998): *Gastronomisk leksikon*, København

Fibiger, Johannes; Lütken, Gerd og Mølgaard, Niels: (2001): *Litteraturens tilgange*, København

Fiell, Charlotte & Peter (1999): *Design of the 20th Century*, Köln

Foster, Norman (2001): *Foster Catalog 2001*, London

Frampton, Kenneth (1992): *Modern Architecture, a critical history*, London

Gall Jørgensen, Keld (1993): *Semiotik, en introduction*, København

Gans, Deborah (1987): *The Le Corbusier Guide*, Princeton

Gargiani, Roberto (1993): *Auguste Perret*, Milano

Gehl, Jan (1996): *Livet mellem husene*, København

Gericke, Søren (1982): *Det genskabte køkken*, København

Giddens, Anthony (2000): *En løbsk verden*, Reitzel

Giedion, Siegfried (1948): *Mechanization takes command*, Oxford

Girveau, Bruno (2001): *À table au XIX^e siècle*, Paris

Gouffé, Jules (1988): *Le Livre de Pâtisserie*, Paris

Gozzi, Alberto (1991): *49 ricette per "La cubica"*, Officina Alessi

Greenaway, Peter (2000): *Flying over water*, Malmö

Greenaway, Peter (1992): *100 Hundred objects to represent the world*, Stuttgart

Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris

Greenaway, Peter (1991): *The Physical Self*, Rotterdam

Guérard, Michel (1978): *Det ny franske køkken*, København

Gympel, Jan (1996): *Arkitekturens Historie*, Könemann, Köln

Hansen, Frantz Leander (1998): *Babette og det aristokratiske univers*, København

Harriss, Joseph (1975): *Tallest Tower*, Boston

Herscher, Ermine (1996): *Dining with Picasso*, London

Hesseldahl, Peter (1998): *Den ny natur*, København

Hjelmlev, Louis (1943): *Omkring sprogteoriens grundlæggelse*, København

Holm, Michael Juul (2001): *Norman Foster*, Katalog, Louisiana Museum

Jakobson, Roman (1979): *Elementer, funktioner og strukturer i sproget*, København

Jencks, Charles (1984): *Post-Modern Architecture*, London

Johnson, Lawrence E. (1991): *A morally deep world*, Cambridge

Jorn, Asger og Arnaud, Noël (1968): *La langue verte et la cuite*, Frankrig

Kampmann Walther, Bo red. (2001): *Litteraturteoretisk antologi*, København

Kierkegaard, Søren (1996): *Forføjers dagbog*, Danmark

Kirk Axelsson, Nikolai Ibsen (2000): *Kirk's Fisk*, København

Korsmeyer, Carolyn (1999): *Making sense of taste*, Cornell University

Krause-Jensen, Esbern (MCMLXXIII): *Den franske strukturalisme*, København

Kurrent, Friedrich von (1996): *Raummodelle, Wohnhäuser des 20. Jahrhunderts*, München

Lambert, Gunther (2000): *Wohn und Kochrezepte*, Mönchengladbach

Lambert, Susan (1993): *Form Follows Function?*, England

Larousse Gastronomique, (1984): *The world's greatest cookery encyclopedia*, London

Lawrence, Amy (1997): *The Films of Peter Greenaway*, Cambridge

Le Corbusier, (1988): *Essential Le Corbusier*, Oxford

Le Corbusier, (1987): *The decorative art of today*, London

Ledoux, C.N. (1983): *Architecture de C.N. Ledoux*, New York

Lemaire, Gérard-Georges (1998): *Die Künstler Cafés von Paris*, München

Lévi-Strauss, Claude (1963): *Structural Anthropology*, New York

Leymarie, Jean (1968): *Who was Le Corbusier*, Geneva

Louisiana Revy nr. 41 (2000): *Vision og virkelighed*, Louisiana

Lucio-Meyer, JJ de (1974): *Visuelle æstetik*, Verlag Otto Meyer

Lübcke, Poul (1991): *Politikens filosofi leksikon*, København

Lütken, Gerd og Fibiger, Johannes og Mølgaard, Niels (2001): *Litteraturens tilgange*, København

Lyon, Dominique (2000): *Le Corbusier alive*, Paris

Madsen Poulsen, Flemming (1994): *Eiffel – jern – trolldanden*, København

Mailer, Norman (1996): *Picasso. Portræt af den unge Picasso*, København

Marrey, Bernard (1984): *The extraordinary life and work of Monsieur Gustave Eiffel*, Paris

Mauner, George L. (2000): *Manet, les natures mortes*, Paris

McCully, Marilyn (1998): *Picasso, painter and sculptor in clay*, New York

McDowell (2000): *Jean Paul Gaultier*, London

McDonough, Michael (1999): *Malaparte a house like me*, New York

Meneau, Marc og Caen, Annie (1992): *Musée Gourmand, le peintre et le cuisinier*, Frankrig

Mennell, Stephen (1985): *All Manners of Food*, New York

Michels, Heide (1998): *Monets Hus*, København

Moncrief, R.W. (1967): *The chemical senses*, London

Naisbitt, John (2000): *High Tech, High Touch*, Børsen

Nasar, Jack L. (1992): *Environmental Aesthetics*, New York

Nicholls, Peter (1995): *Modernism*, London

Notaker, Henry (1987): *Gatronomi, Til bords med historien*, Oslo

Oldenburg, Henrik (2000): *Smag på Rom, i jubelåret*, København

Orr, John (1998): *Contemporary Cinema*, Edinburgh

Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano

Price, John (1987): *Mad, mennesker & meninger*, København

Risselada, Max (1989): *Raumplan versus plan libre*, New York

Robb, Graham (1994): *BALZAC*, England

Rodrigues-Hunter, Suzanne (1994): *Genfundne Måltider Fra Den Fortabte Generation, Opskrifter og anekdoter fra 1920'ernes Paris*, London

Rogers, Ruth og Gray, Rose (1997): *River Cafe Cook Book Two*, London

Seavenius, Bente (Red.) (2001): *Grib tiden*, København

Schneider, Norbert (1990): *Stilleben*, Köln
 Schumann (1984): *MED KNUST IS, TAK !*, København
 Schuyt, Michael (2000), *Die Radieschenmaus im Käseloch*, Köln
 Serres, Michel (1980): *Les cinq sens*, Paris
 Serres, Michel (1995): *Angels, a modern myte*, Paris
 Sheine, Judith (1998): *R.M. Schindler*, Barcelona
 Skude, Flemming (1983): *Det 20. århundredes arkitektur*, København
 Skude, Flemming (1984): *Inspirationskilder*, København
 Skude, Flemming (1983): *ISMERNE, det 20. århundredes arkitektur*, København
 Sommer, Anne-Louise (1995): *Politikens bog om arkitektur og design*, København
 Steele, James (1999): *Rudolf Michael Schindler*, Köln
 Stein, Gertrude (1984): *Picasso*, New York
 Stein, Gertrude (1985): *Blood on the Dining-Room Floor*, London
 Stein, Gertrude (1990): *Autobiography of Alice B. Toklas*, New York
 Stendhal, Renate (1995): *Gertrude Stein. In words and Pictures*, London
 Stjernfeldt, Frederik, Ansv. Red. (2000): *Æstetisk kommunikation*, København
 Staalby, Jakob og Segal, Sune (2000): *Danske Kokke, tolv portrætter*, København
 Teknologirådet (2001): *På tværs af fremskridtet*, København
 Thau, Carsten og Troelsen, Anders (1995): *Filmen som verdensteater*, Århus
 Thurman, Judith (1984): *Karen Blixen, En fortællers liv*, København
 Toklas, Alice B. (1981): *Alice B. Toklas' kagebog*, København
 Vebel, Susanne (1978): *Bogen om Jules Verne*, København
 Vergé, Roger (1982): *Ma cuisine du soleil*, København
 Verne, Jules (1970): *Rundt om månen*, København
 Verne, Jules (1995): *Paris I det 20. århundrede*, København
 Virillio, Poul (1989): *Cyberworld, det værstes politik*, København
 Virillio, Poul (1991): *The Lost Dimension*, New York
 Virillio, Poul (1989): *Synsmaskinen*, København
 Weibel, Peter (1993): *Kontext Kunst*, Köln
 Weirup, Torben (2000): *Man har sine klare øjeblikke*, København
 Wittkower, Rudolph (1971): *Architectural Principles in the Age of Humanism*, New York

Artikler:

Arkitekturtidsskriftet B (2000): *Model, Rum, Værk*, København
 AD, Art & Design (1996): *Art & Film*, No. 49
 A+U (1990): Sep., nr. 9, s. 98-106
 Barth, Lawrence (2000): Revisited: *Henri Lefebvre and the Urban Condition*, Daidalos, nr. 75
 Barthes, Roland (1987): *Som man spiser*, HUG, nr. 48, s. 27-36
 Barthes, Roland (1987): *A rose is a nose is a rose*, FMR, s. 25-62
 Bisgaard Munk, Timme (2003): *Kærlighedens forrykte tale*, Politiken 4.4., 2. sek. S. 7-8
 Bjørnkjær, Kristen (1991): *Man tager.....*, Samvirke, nr. 10, s. 26-28
 Blædel, Leif (1991): *Tallerkenens åndsliv*, Samvirke, nr. 9, s. 26-27
 Boesen, Ulrich (2001): *Det grønne snit*, 11.10. s. 6.
 Bosoni, Giampiero (2000): *Food: genetic engineering takes command*, Domus, Feb. 823 s. 73-77
 Boyhus, Else-Marie (1997): *Omeletmesteren og den store herregårdskok*, Samvirke, nr. 12, s. 80-82
 Brandt, Per Aage (1993): *Rummets semiotik og æstetik*, B, nr. 50, s. 79-83
 Bredal, Bjørn (2000): *Verden er løbet løbsk*, Politiken, 12.5.
 Brittain-Catlin, Timothy (2003): *Corbusier stripped bare*, The World of Interiors, april 2003, s. 144-149
 Brodersen, Anette (2000): *Kære Vorherre - tak for Peter Greenaway*, Politik, 16.9.
 Brodersen, Anette (2000): *Svanen og skorpionen*, Politik, 23.9.
 Brunsted, Birgit (1997): *Gastronomisk mundheld*, Det fri aktuelt, 3.9.
 Brunsted, Birgit (2000): *Encyklopædiamad*, Politiken, 3.3.
 Brøndum, Hans Jørgen (2001): *Vi ses på Cafe Kedelig*, Politiken, Debat
 Brønnum Carlsen, Helle (ikke opgivet): *Kapitel 7: En analyse af Babettes Gæstebud*, København
 Brønnum Carlsen, Helle (ikke opgivet): *Sense, perception, pleasure and aesthetic experience*, København
 Brønnum Carlsen, Helle (ikke opgivet): *Taste*, København
 Brønnum Carlsen, Helle (1999): *Æstetiske læreprocesser især med henblik på faget hjemkundskab*, s.1-15.
 Canetti, Elias (1987): *Om spisningens psykologi*, HUG, nr. 48, s. 6-8
 Capella, Juli m.fl. (2000): *Dove andiamo? Where are we going?*, Domus, Jan. s. 50-71.
 Chrintz, Torben (2000): *Æstetiske grænseværdier*, Ingeniøren, 17.3.
 Confurius, Gerrit (2000): *The daily Bread*, Daidalos, nr. 75, s. 66-67.
 Dahlager, Lars (1998): *Drømmen om Supermanden*, Politiken, 22.10.
 Dirckinck-Holmfeld, Kim (2000): *Mindre æstetik - mere etik: Arkitekturbienalen i Venedig*, Arkitekten, nr. 18
 Drachmann, Hans og Lindhart, Christian (2000): *Andre boller på suppen*, Politiken, 23.2.
 Drathen, Doris von (1998): *Der eiserne Gustave*, Architektur & Wohnen, nr. 1, Februar/März, s. 98-100.
 Dwinger, Joanna (2000): *En kongelig lystvandring*, Politiken, 10.5.
 Dwinger, Jonna (1999): *Høj madkunst i høj larm*, Politiken, 31.12.
 Eleb, Monique, *Apartment Building*, A+U (1990): Sep., nr. 9, s. 98-106
 Estvad Petersen, Steen (1998): *Koolhaas Rem*, Weekendavisen, 24.4.
 Fabricius, Susanne (1991): *Rungende billeder*, 1000 øjne, maj, nummer 130
 Fisker, Anna Marie (1998): *Pavillonen, 5 Essays*, A&D
 Frank, Lone (1999): *Gud i maskinen ?*, Weekendavisen, 21.5.
 Frank, Søren (1999): *Mange kokke forædler maden*, Berlingske tiende, 13.1.
 Gabrielsson, Catharina (1992): *Arkitektur i teknologialderen*, MAMA nr.: 3. Nov. 1992. s. 8.

- Gericke, Søren (1989): *Farvel til den danske mad*, Weekendavisen, 28.4.
- Glazer, Mitch (2000): *Genie und eifersucht*, AD, februar/märz, s. 46-51.
- Grazia Mazzitelli, Maria (1988): *Arte e tempo in un piatto*, Interni annual, Cucine 88, s. 3-5.
- Gustavsen, Anja (2000): *Blind får synet tilbage*, Politiken, 20.1.
- Haaning, Aksel (1998): *Naturens lys*, Politiken, 19.12.
- Harder, Thomas (1995): *Det grimme køkken*, Weekendavisen, 17.11.
- Hellmann, Helle (1999): *Manden bag tingene i køkkenet*, Politiken, 9.4.
- Hellmann, Helle (1996): *Om at tage eet skridt til*, Politiken, 5.9.
- Hesseldahl, Peter (2000): *Den intelligente trussel*, Politiken, 31.8.
- Hesseldahl, Peter (2001): *Stregkodens afløser på vej*, Politiken, 3.10.
- Hesseldahl, Peter (2001): *Ånden i maskinen*, Politiken, 6.9.
- Hundsbaek, Thomas (2000): *De dovnes madparadis*, Politiken, 22.1.
- Hundsbaek, Thomas og Nørgård, Niels (2000): *Tekno-tomatens nedtur*, Politiken, 2.2.
- Høy, Ulrik (1999): *Køkkenland*, Weekendavisen, 21.5.
- Ifversen, Karsten R.S. (1997): *Kørekort til forskning*, Politiken, 1.9.
- Interni (1988), *Futuro Presente*, Interni, nr. 378, marzo 1988, s. 1
- Irve, Bent (2000): *Syn på et århundrede*, Jyllands-Posten, 23.9.
- Jason, Birgith (2000): *Døden på tallerkenen*, Politiken, 4.2.
- Jensen, Erik (2001): *En spytklat herfra*, Politiken, 4.9.
- Jerslev, Anne (1991): *Hvad laver Babette i Vestjylland*, Samtiden nr. 4.
- Johnsen, Poul Pilgaard (1999): *Ærbar vellyst*, Weekendavisen, 21.5.
- Johnsen, Poul Pilgaard, (2001): *Food on the go*, Weekendavisen, 15.6.
- Johansson, Johan (1993). *Bodybuilding*, MAMA nr. 5
- Kau, Edvin (1994): *Tid og rum i film*, Humaniora, nr. 1, s. 23-26
- Kerckhove, Derrick de (2000): *Where are we going?*, Domus, Jan. s. 72-79
- Ketting, Knus (2001): *Magtens Masker*, Jyllands-Posten, 4.5.
- Kjøge Pedersen, Ina (1999): *Kødets ulyst*, Weekendavisen, 3.9.
- Klausen, Inger-Lise (1987): *Babettes menu anno 1987*, Jyllands-Posten, 28.7.
- Knudsen, Anne (2000): *Kulinariske verdensbilleder*, Weekendavisen, 27.10.
- Kolstad, Ellionor og Rønning, Helge (1979): *Det rå, det kokede og det råttne*, Samtiden nr. 6, s. 9-19.
- Kosovic, Birgithe (1994): *Rapport fra det imaginære rum*, Information, 9.4.
- Krag Jacobsen, Jan (1991): *Smag kan diskuteres*, Samvirke, nr. 9, s. 18-20
- Krag Jacobsen, Jan (2000): *Skolemad*, Politiken, 16.4.
- Krag Jacobsen, Jan (2001): *Smagen og prisen*, Politiken, 25.1.
- Krasnik, Martin (2001): *Sovs i årene*, Weekendavisen, 27.7.
- Krogh, Bodil (2001): *Erwin Lauterbach*, Jyllands-posten, 8.4.
- Kruse, Allan (2001): *Den guddommelige skønhed*, Politiken, 18.8.
- Kubala, Thomas (1990): *Finding Sullivans Thread*, Progressive Architecture, nr. 10, s. 102-104.
- Kural, René (1997): *Fremtidens storbyer*, ADA, aug.
- Kyed, Flemmeing (1996): *Råvarer, ritualer og respekt*, Jyllands-posten, 11.1.
- Larsen, Jørgen V. (2001): *60 ton Eiffeltårnbrun*, Politiken, 5.12.
- Larsen, Peter (1986): *Den hårde krop, den bløde sump*, Information, 28.2.
- Lassen, Nikolaj M. (2001): *Macho-drømme*, Weekendavisen, 24.8.
- Lawson, Nigella (2001): *Ways of eating*, Waitrose FOOD illustrated, January 2001, s. 38-44
- Lind, Henriette (2000): *Hvordan smager vi ?*, Politiken, 10.7.
- Lind, Henriette (2000): *Smag - og ubehag*, Politiken, 15.7.
- Lindhardt, Christian (1998): *Kampen om den smarte mad*, Politiken, 11.11.
- Lodberg Olsen, Annemette (1997): *Opløsning og grænseoverskridelse*, analyse, AUC
- Lunding, Carsten (2000): *Mærk maden*, Politiken, 22.12.
- Lyngby Olsen, Gitte (2002): *Kunsten at spise*, Weekendavisen, 22.2. s. 9.
- MAPP, Center for Markedsovervågning, -vurdering og -bearbejdning til fødevarersektoren, (2001): working paper no.73, april
- Mascheroni, Loredana (2000): *Dove andiamo?*, DOMUS, nr. 822, Jan. s. 50-71
- Moltke, Henrik (1999): *Den uvirkelige virkelighed*, Politiken, 31.12.
- Mørk, Ebbe (1997): *Festen for øllet*, Politiken, 17.11.
- Mørk, Ebbe (2000): *Blomsten på spisebordet*, Politiken, 29.4.
- Mørk, Ebbe (2000): *Gastronomiens Mussolini*, Politiken, 27.5.
- Nicolaisen, Karen (1987): *Et stykke med Barthes*, HUG, nr. 48, s. 27
- Nielsen, Arno Victor (1993): *A space odyssey*, Skala, nr. 28. s. 64-69
- Nielsen, Arno Victor (2000): *Da bonden blev landmand*, Politiken, 9.11.
- Nielsen, Bo (1997): *Margrethes skål*, Politiken, 27.12.
- Nielsen, Bo (1997): *Populært bestik*, Politiken, 11.10.
- Nielsen, Bo (1997): *Ægget smukkere end hønen*, Politiken, 20.9.
- Nielsen, Bo (1998): *Det rigtige spisebord*, Politiken, 10.1.
- Nielsen, Elisa (2001): *Syrede syner*, Aktuelt, 31.7.
- Hans-Jørgen Nielsen, (1982): *Døde Billeder, En tallerken mad*, Levende Billeder, nr. 10, s.28-29.
- Nielsen, Rasmus Rune (2001): *Grise i 40 etager*, Politiken, 13.6.
- Oxvig, Henrik (2000): *Modernitetens genkomst*, Weekendavisen, 11.8.
- Oxvig, Henrik (2000): *Rummodeller for fremtiden*, Weekendavisen, 17.3.
- Oxvig, Henrik (2001): *Nye Horisonter*, Weekendavisen, 5.11. s. 3.
- Pesce, Gaetano (2000): *Testi e Ipotesi de Volumi nello Urbana*, Artikel, New York
- Petersen, Anna Marie (1986): *Cinzia Ruggeri*, Skala,
- Pillet, Christophe (2000): *Post Starck*, FRAME, nr. 13, s. 82-86.
- Price, Adam (2000): *Fra Bodega til veloplagt gastronomi*, Politiken, 18.8.
- Price, Adam (2000): *Søhest for potensen*, Politiken, 9.6.
- Rasmussen, Ole (1999): *Lenin holder sig godt*, Politiken, 27.7.

Riva, Marco (2000): *Eating with your eyes*, Domus, Feb. 823 s. 70-71

Romanelli, Marco (1986): *Batteria da cucina, Officina Alessi*, DOMUS Okt. 86, s. 58-65

Ruby, Andreas (2000): *Smooth Takeover*, Daidalos, nr. 75, s. 68-75.

Ryge Petersen, Søren (1997): *Du glade citron*, Politiken, 3.10.

Sandbye, Mette (1999): *Kropsskulpturer skulpturkroppe*, Politiken

Sandqvist, Gertrud (1989): *Smakens Kannibaler*, FORM, nr. 8

Sander, Katya (1996): *Peter Weibel*, Louisiana, nr. 29, efterår 96.

Sandquist, Gertrud (1989): *Smakens Kannibaler*, Form, nr. 8.

Schierbeck, Ole (1998): *Svinets vendekreds*, Politiken, 26.11.

Schubart, Rikke (1998): *Den konservative stålhel*, Politiken, 23.10.

Schubart, Rikke (1996): *Lidelsen og accelerationen*, Louisiana, nr. 29, efterår 96.

Sejten, Anne (1985): *Postmodernitetens verdensudstilling*, Politisk Revy, nr. 485, s. 18-19

Shore, Robert (2001): *Learning Curve*, The World of Interiors, August s. 46-51.

Sidpara, Jayesh (1994): *The perception of seeing*, Architectural Design, s. VIII-XI.

Skibsted, Leif (2000): *Der er mad nok*, Politiken, 18.12.

Skotte, Kim (1998): *Det snublende køkken*, Politiken, 27.5.

Slesin, Suzanne (1999): *The Future is near*, House & Garden, Sep. s. 68.

Sommer, Anne-Louise (1997): *Italieneren der digtede i arkitektur*, Politiken, 8.9.

Stampe Lund, Henrik (2001): *Se Venedig og dø*, Politiken, 18.8.

Steen Møller, Henrik (2000): *Den uendelige virkelighed*, 21.9.

Stjernfeldt, Frederik (1987): *En duft af jeg ved ikke hvad*, HUG, nr. 48, s. 39-46

Tanner, Adam (1997): *Liget fejler ikke noget*, Politiken, 6.11.

Tao Michaëlis, Bo (2001): *Hitchcocks inspiration*, Politiken 3.8.

Thelaus, Erik (1992): *Arkitektur och Gastronomi*, Svensk Arkitektur, nr. 8.

Thomassen, Lars og Gottfredsen, Klaus (2000): *De nye stjerner på den danske kokkehimmel*, Jyllands-Posten, 21.10.

Thomsen, Hans Jørgen (1994): *Æstetikken og historien*, Kvan, s. 73-81.

Thomsen, Sys (1992): *Mad og æstetik hører sammen*, Berlingske tiende, 6.6.

Thorn, Mette (2000): *Mændene står for gastronomien*, Aktuelt, 15.4.

Thorn, Mette (2000): *Ungerne bestemmer*, Aktuelt, 15.4.

Thorsen, Nils (1999): *Alle historiers moder*, Politiken, 14.12.

Tingstrøm, Claus (1996): *Stor madkunst*, Politiken, 4.10.

Tøjner, Poul Erik (1998): *Nyt fra reservatet*, Weekendavisen, 6.3.

Tøjner, Poul Erik (1998): *Æstetisk realisme*, Weekendavisen, 20.3.

Vad, Kasper (1997): *Dagligdagen i 2005*, Weekendavisen, 1.8.

Vance, Michael (1990): *Sotto i muscoli, un cuore Arnold*, Vanity Fair, Sep. S. 96-105.

Wiwel, Henrik (2000): *Omkring år 1900*, Weekendavisen, 18.2.

Wiwel, Klaus (1998): *Hellige bønner*, Weekendavisen, 11.12.

Wiwel, Klaus (2001): *Kogt Fettuccini*, Weekendavisen, 17.8.

Zahle, Morten (2001): *Køkkenparadokset*, Jyllands-Posten, 23.8.

Zander Jørgensen, Per (1999): *Hvad vil vi med måltidets Hus ?*, Weekendavisen, 5.3.

Østerlund, Jette (1980): *Månedens menu*, Mad og Gæster, nr. 4, s. 9-10.

Aabo, Birgitte (2001): *Kaviarkopisten*, Politiken, 12.12.

Websider:

<http://www.design.philips.com>

<http://www.alessi.com>

Illustrationsliste.

Kapitel 1.

- s. 28. Curtis, William J.R. (1996): *Modern architecture since 1900*, London, s. 27
- s. 30. Lyon, Dominique (2000): *Le Corbusier alive*, Paris, s. 186

Kapitel 2.

Afsnit 1:

- s. 42. Lyon, Dominique (2000): *Le Corbusier alive*, Paris, s. 184
- s. 42. Lyon, Dominique (2000): *Le Corbusier alive*, Paris, s. 189
- s. 44. Girveau, Bruno (2001): *À table au XIX^e siècle*, Paris, s. 51
- s. 57. Larousse Gastronomique, (1984): *The world's greatest cookery encyclopedia*, London, s. 819
- s. 60. Alessi, (1987): *La Cucina Alessi*, Italy, s. 113

Afsnit 2:

- s. 70. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Lévi-Strauss, Claude (1963): *Structural Anthropology*, New York, Vol I, s. 86
- s. 74. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Gall Jørgensen, Keld (1993): *Semiotik, en introduction*, København, s. 33
- s. 77. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Notaker, Henry (1987): *Gatronomi, Til bords med historien*, Oslo, s. 221
- s. 77. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Notaker, Henry (1987): *Gatronomi, Til bords med historien*, Oslo, s. 222
- s. 78. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Notaker, Henry (1987): *Gatronomi, Til bords med historien*, Oslo, s. 225
- s. 83. Davidsen, Ida (1998): *Om smørrebrød jeg ved*, København, s. 85
- s. 88. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Gall Jørgensen, Keld (1993): *Semiotik, en introduction*, København, s. 65
- s. 89. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Gall Jørgensen, Keld (1993): *Semiotik, en introduction*, København, s. 65

Afsnit 3:

- s. 96. Collage, © Rune Worm, 2002
- s. 101. Collage, © Rune Worm, 2002
- s. 107. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter tekst af Korsmeyer, Carolyn (1999): *Making sence of taste*, Cornell University, s. 98
- s. 116. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter tekst af Bek, Lise og Oxvig, Henrik (1997): *Rumanalyser*, Århus, s. 26-28
- s. 117. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Engholm, Ida & Riis, Vita (2001): *Design gennem 200 år*, København, s. 177
- s. 121. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter tekst af Engholm, Ida & Riis, Vita (2001): *Design gennem 200 år*, København, s. 189-191
- s. 124. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Engholm, Ida & Riis, Vita (2001): *Design gennem 200 år*, København, s. 209

Noter. Kapitel 2:

- s. 132. Foto, fra katalog, Politiken, 4.9.2001. 2. sektion, s. 1
- s. 132. Foto, fra katalog, Politiken, 4.9.2001. 2. sektion, s. 1
- s. 134. Alessi, (1987): *La Cucina Alessi*, Italy, s. 113
- s. 138. Moncrief, R.W. (1967): *The chemical senses*, London, s. 57
- s. 138. Moncrief, R.W. (1967): *The chemical senses*, London, s. 58
- s. 138. Diagram. © Morten Mogensen efter Moncrief, R.W. (1967): *The chemical senses*, London, s. 375

Apendix:

- s. 142. Alessi, (1987): *La Cucina Alessi*, Italy, s. 161
- s. 148. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Bab, Ali (1944): *Gastronomisk haandbog, kulinariske studier*, København, s. 74
- s. 153. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter Alessi, (1987): *La Cucina Alessi*, Italy, s. 47
- s. 154. Diagram, © Rune Worm, 2003 efter tekst af Engholm, Ida & Riis, Vita (2001): *Design gennem 200 år*, København, s. 189-191
- s. 156. Alessi, (1987): *La Cucina Alessi*, Italy, s. 112
- s. 156. Alessi, (1987): *La Cucina Alessi*, Italy, s. 112
- s. 156. Alessi, (1987): *La Cucina Alessi*, Italy, s. 113

Kapitel 3.

Revolutionsarkitektur:

- s. 163. Greenaway, Peter (2000): *Flying over water*, Malmö, s. 112
- s. 165. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 197
- s. 167. Øverst. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 144
- s. 167. Nederst. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 145
- s. 168. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 169
- s. 169. Thau, Carsten og Troelsen, Anders (1995): *Filmen som verdensteater*, Århus, s. 303
- s. 170. Ledoux, C.N. (1983): *Architecture de C.N. Ledoux*, New York, planche 72
- s. 171. Øverst. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 146
- s. 171. Nederst. Ledoux, C.N. (1983): *Architecture de C.N. Ledoux*, New York, planche 72
- s. 173. Øverst. Ledoux, C.N. (1983): *Architecture de C.N. Ledoux*, New York, planche 110
- s. 173. Nederst, højre. Bocuse, Paul (1987): *Bocuse a la carte*, København, s. 7
- s. 173. Nederst, venstre. Ledoux, C.N. (1983): *Architecture de C.N. Ledoux*, New York, planche 34

- s. 174. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 11
- s. 175. Elliott, Bridget & Purdy, Anthony (1997): *Peter Greenaway, architecture and allegory*, England, s. 46
- s. 176. Venstre. Thau, Carsten og Troelsen, Anders (1995): *Filmen som verdensteater*, Århus, s. 300
- s. 176. Højre. Thau, Carsten og Troelsen, Anders (1995): *Filmen som verdensteater*, Århus, s. 293
- s. 177. Venstre. Elliott, Bridget & Purdy, Anthony (1997): *Peter Greenaway, architecture and allegory*, England, s. 46
- s. 177. Højre. Elliott, Bridget & Purdy, Anthony (1997): *Peter Greenaway, architecture and allegory*, England, s. 46
- s. 178. Øverst. Oldenburg, Henrik (2000): *Smag på Rom, i jubelåret*, København, s. 88
- s. 178. Nederst. Elliott, Bridget & Purdy, Anthony (1997): *Peter Greenaway, architecture and allegory*, England, s. 46
- s. 179. Øverst. Oldenburg, Henrik (2000): *Smag på Rom, i jubelåret*, København, s. 89
- s. 179. Nederst. Elliott, Bridget & Purdy, Anthony (1997): *Peter Greenaway, architecture and allegory*, England, s. 46
- s. 180. Lawrence, Amy (1997): *The Films of Peter Greenaway*, Cambridge, s. 114
- s. 181. Venstre. Mennell, Stephen (1985): *All Manners of Food*, New York, s. planche III
- s. 181. Højre. Fakstorp, Jørgen & Boyhus, Else-Marie (1998): *Gastronomisk leksikon*, København, s. 143.
- s. 182. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 167
- s. 183. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 167
- s. 184. Elliott, Bridget & Purdy, Anthony (1997): *Peter Greenaway, architecture and allegory*, England, s. 46
- s. 185. Thau, Carsten og Troelsen, Anders (1995): *Filmen som verdensteater*, Århus, s. 295
- s. 186. Gouffé, Jules (1988): *Le Livre de Pâtisserie*, Paris, s. 175.
- s. 189. Thau, Carsten og Troelsen, Anders (1995): *Filmen som verdensteater*, Århus, s. 299
- s. 190. Pérouse de Montclos, Jean-Marie (1997): *Etienne-Louis Boullée*, Milano, s. 150

Smagens Kannibaler:

- s. 193. Akvarel. © Anna Marie Fisker, 1988
- s. 194. AD, Art & Design (1996): *Art & Film*, No. 49, s. 18
- s. 195. Stillbillede fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 196. Thau, Carsten og Troelsen, Anders (1995): *Filmen som verdensteater*, Århus, s. 161
- s. 197. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.41
- s. 198. Øverst. McDowell (2000): *Jean Paul Gaultier*, London, s. 107
- s. 198. Nederst. Sandqvist, Gertrud (1989): *Smakens Kannibaler*, FORM, nr. 8, s. 34
- s. 199. Sandqvist, Gertrud (1989): *Smakens Kannibaler*, FORM, nr. 8, s. 34
- s. 202. Stillbillede fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 204. Stillbillede fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 204. Venstre. Girveau, Bruno (2001): *À table au XIX'e siècle*, Paris, s. 178
- s. 205. Højre. Stillbilleder fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 205. Begge. Stillbilleder fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 206. Øverst. Greenaway, Peter (1992): *100 Hundred objects to represent the world*, Stuttgart, s. 68
- s. 206. Nederst. Weirup, Torben (2000): *Man har sine klare øjeblikke*, København, s. 81
- s. 207. AD, Art & Design (1996): *Art & Film*, No. 49, s. 18
- s. 208. Begge. Stillbilleder fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 209. Stillbillede fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 210. Øverst. Stillbillede fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 210. Nederst. Burckhardt, Jacqueline og Curiger, Bice (1996): *Meret Oppenheim, beyond the teacup*, New York, s. 1
- s. 211. Begge. Stillbilleder fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 212 og 213. Sandqvist, Gertrud (1989): *Smakens Kannibaler*, FORM, nr. 8, s. 31
- s. 214. Sandqvist, Gertrud (1989): *Smakens Kannibaler*, FORM, nr. 8, s. 32
- s. 215. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.72B
- s. 216. Øverst. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.72C
- s. 216. Nederst. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.72C
- s. 217. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.72D
- s. 218. Sandqvist, Gertrud (1989): *Smakens Kannibaler*, FORM, nr. 8, s. 33
- s. 219. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.72B
- s. 220. Girveau, Bruno (2001): *À table au XIX'e siècle*, Paris, s. 125
- s. 221. Girveau, Bruno (2001): *À table au XIX'e siècle*, Paris, forside
- s. 222. Mauner, George L. (2000): *Manet, les natures mortes*, Paris, s. 111
- s. 223. Girveau, Bruno (2001): *À table au XIX'e siècle*, Paris, s. 111.
- s. 224. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.32B
- s. 225. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.64B
- s. 226. Greenaway, Peter (1989): *The Cook, The Thief, his Wife and her Lover*, Paris, s.48B
- s. 227. Øverst. Stillbillede fra »Babettes Gæstebud«, 1987, Panorama Film og Nordisk Film, instrueret af Gabriel Axel
- s. 227. Nederst. Greenaway, Peter (2000): *Flying over water*, Malmö, s. 49
- s. 228. Postkort fra La Tour d'Argent, Paris, nummer 726.376

Ingeniørarkitektur:

- s. 231. Foto. © Ole Fisker, Paris, marts 2003
- s. 234. Postkort af Francois Kollar. © Ministère de la Culture, France, 1989
- s. 236. Giedion, Siegfried (1948): *Mechanization takes command*, Oxford, s. 183
- s. 237. Giedion, Siegfried (1948): *Mechanization takes command*, Oxford, s. 191
- s. 239. Drathen, Doris von (1998): *Der eiserne Gustave*, Architektur & Wohnen, nr. 1, Februar/März, s. 98
- s. 242. Sommer, Anne-Louise (1995): *Politikens bog om arkitektur og design*, København, s. 41
- s. 243. Sommer, Anne-Louise (1995): *Politikens bog om arkitektur og design*, København, s. 39
- s. 244. Drathen, Doris von (1998): *Der eiserne Gustave*, Architektur & Wohnen, nr. 1, Februar/März, s. 99
- s. 245. Drathen, Doris von (1998): *Der eiserne Gustave*, Architektur & Wohnen, nr. 1, Februar/März, s. 100
- s. 247. Postkort af Robert Doisneau. © Nouvelles Images S.A. 45700 Lombreuil. France.
- s. 249. Culot, Maurice og Peyceré, David og Ragot, Gilles (2000): *Les Frères Perret*, Paris, s. 47

- s. 250. Gargiani, Roberto (1993): *Auguste Perret*, Milano, s. 101
- s. 251. Culot, Maurice og Peyceré, David og Ragot, Gilles (2000): *Les Frères Perret*, Paris, s. 66
- s. 253. Culot, Maurice og Peyceré, David og Ragot, Gilles (2000): *Les Frères Perret*, Paris, s. 192
- s. 255. Foto. © Ole Fisker, Paris, marts 2003
- s. 256. Culot, Maurice og Peyceré, David og Ragot, Gilles (2000): *Les Frères Perret*, Paris, s. 193
- s. 257. Højre. Foto. © Ole Fisker, Paris, marts 2003
- s. 257. Venstre. Gargiani, Roberto (1993): *Auguste Perret*, Milano, s. 299
- s. 258. Venstre. Culot, Maurice og Peyceré, David og Ragot, Gilles (2000): *Les Frères Perret*, Paris, s. 194
- s. 258. Højre. Gargiani, Roberto (1993): *Auguste Perret*, Milano, s. 160
- s. 259. Venstre. Foto. © Ole Fisker, Paris, marts 2003
- s. 259. Højre. Foto. © Ole Fisker, Paris, marts 2003
- s. 260 og 261. Stue. A+U (1990): Sep., nr. 9, s. 102 og 103
- s. 262. Alle tre illustrationer er fra kataloget fra udstillingen "COSMOS" på Palazzo Grassi, Venedig 2000. Clair, Jean (2000): *COSMOS*, Bompiani, s. 236
- s. 263. Bad. A+U (1990): Sep., nr. 9, s. 105
- s. 267. Venstre. Culot, Maurice og Peyceré, David og Ragot, Gilles (2000): *Les Frères Perret*, Paris, s. 56
- s. 267. Højre. Foto. © Ole Fisker, Paris, marts 2003
- s. 268. Foto. Carrara/Vilmar. © Fisker/Clemens. Skagen 2001

Mad og Modernisme:

- s. 275. Begge. Mailer, Norman (1996): *Picasso. Portræt af den unge Picasso*, København, s. 292
- s. 277. Begge. Benton, Tim (1987): *The Villas of Le Corbusier*, London, s. 179
- s. 278. Kopi af originalfoto, venligst udlånt af la Fondation Le Corbusier, Paris, arkiv nr. L1-10-16
- s. 280. Begge. Risselada, Max (1989): *Raumplan versus plan libre*, New York, s. 109
- s. 281. Alle. Risselada, Max (1989): *Raumplan versus plan libre*, New York, s. 109
- s. 283. Stendhal, Renate (1995): *Gertrude Stein. In words and Pictures*, London, s. 50
- s. 284. Venstre. Stendhal, Renate (1995): *Gertrude Stein. In words and Pictures*, London, s. 93
- s. 284. Højre. Mailer, Norman (1996): *Picasso. Portræt af den unge Picasso*, København, farvetavle 17
- s. 285. Venstre. Stendhal, Renate (1995): *Gertrude Stein. In words and Pictures*, London, s. 97
- s. 285. Højre. Herscher, Ermine (1996): *Dining with Picasso*, London, s. 148
- s. 286. Alle. McCully, Marilyn (1998): *Picasso, painter and sculptor in clay*, New York, s. 16
- s. 287. Begge. McCully, Marilyn (1998): *Picasso, painter and sculptor in clay*, New York, s. 17
- s. 288. Herscher, Ermine (1996): *Dining with Picasso*, London, s. 74-75
- s. 289. Begge. Stendhal, Renate (1995): *Gertrude Stein. In words and Pictures*, London, s. 71
- s. 291. Kirk Axelsson, Nikolai Ibsen (2000): *Kirk's Fisk*, København, s. 61
- s. 293. Venstre. Grazia Mazzitelli, Maria (1988): *Arte e tempo in un piatto*, Interni annual, Cucine 88, s. 5
- s. 293. Højre. Østerlund, Jette (1980): *Månedens menu*, Mad og Gæster, nr. 4, s. 9
- s. 296. Venstre. Stendhal, Renate (1995): *Gertrude Stein. In words and Pictures*, London, s. 12
- s. 296. Højre. Privat foto. © Henry Petersen. 1962

Det nye Millennium:

- s. 300. Girveau, Bruno (2001): *À table au XIX^e siècle*, Paris, s. 60
- s. 301. Domus, Feb. 2000, nr. 823 s. 73
- s. 303. Øverst. Foto. © Anna Marie Petersen, 1994.
- s. 303. Nederst. Foto. © Anna Marie Petersen, 1994.
- s. 304. Øverst. Giedion, Siegfried (1948): *Mechanization takes command*, Oxford, s. 97
- s. 304. Nederst. Giedion, Siegfried (1948): *Mechanization takes command*, Oxford, s. 183
- s. 305. Tegning af Mette Dreyer. Politiken. 17. oktober 2001. 3. sektion.
- s. 307. Stillbillede fra filmen »The Matrix« fra 1999 af Wachowski-brødrene
- s. 309. Venstre. Greenaway, Peter (2000): *Flying over water*, Malmö, s. 64
- s. 309. Højre. Le Corbusier, (1988): *Essential Le Corbusier*, Oxford, s. 112
- s. 310. Øverst. Christensen, Peter & Michaëlis, Bo Tao, red. af (2000): *Film & fin de siècle*, København, s. 256
- s. 310. Nederst. Stillbillede fra filmen "The Matrix" fra 1999 af Wachowski-brødrene.
- s. 311. Venstre. Interni (1988), *Futuro Presente*, Interni, marzo 1988, s. 1
- s. 311. Højre. Øverst. Interni (1988), *Futuro Presente*, Interni, marzo 1988, s. 1
- s. 311. Højre. Nederst. Interni (1988), *Futuro Presente*, Interni, marzo 1988, s. 1
- s. 312. Venstre. Gympel, Jan (1996): *Arkitekturens Historie*, Könemann, Köln, s. 105
- s. 312. Højre. Greenaway, Peter (1991): *The Physical Self*, Rotterdam, s. 40
- s. 313. Venstre. Greenaway, Peter (1991): *The Physical Self*, Rotterdam, s. 40
- s. 313. Højre. Greenaway, Peter (1991): *The Physical Self*, Rotterdam, s. 40
- s. 314. Venstre. Ruby, Andreas (2000): *Smooth Takeover*, Daidalos, nr. 75, s. 71
- s. 314. Højre. Ruby, Andreas (2000): *Smooth Takeover*, Daidalos, nr. 75, s. 73
- s. 315. Øverst. Ruby, Andreas (2000): *Smooth Takeover*, Daidalos, nr. 75, s. 69
- s. 315. Nederst. Foto. © Ole Fisker, Paris, oktober 2001
- s. 316. Foto. © Ole Fisker, Paris, oktober 2001
- s. 317. Ruby, Andreas (2000): *Smooth Takeover*, Daidalos, nr. 75, s. 72
- s. 318. Venstre. Clair, Jean (2000): *COSMOS*, Bompiani, s. 78
- s. 318. Højre. Clair, Jean (2000): *COSMOS*, Bompiani, s. 320
- s. 319. Conran, Terence (1993): *Küchen-Design*, Köln, s. 29
- s. 320. Øverst. Vance, Michael (1990): *Sotto i muscoli, un cuore Arnold*, Vanity Fair, Sep. s. 104-105
- s. 320. Nederst. Lawson, Nigella (2001): *Ways of eating*, Waitrose FOOD illustrated, January 2001, forsiden
- s. 321. Venstre. Rogers, Ruth og Gray, Rose (1997): *River Cafe Cook Book Two*, London, s. 265
- s. 321. Højre. Menukort fra »The River Cafe«. 12. februar 1997
- s. 322. Mascheroni, Loredana (2000): *Dove andiamo?*, DOMUS, nr. 822, Jan. s. 54

- s. 324. Interni (1988), *Futuro Presente*, Interni, nr. 378, marzo 1988, reklamesiderne
- s. 325. Foto. © Ole Fisker, Paris, oktober 2001
- s. 326. Skitse af "La Cubica", Aldo Rossi, 1988-1991. Tegningen er venligst udlånt af Dr. Francesca Appiani, kurator for Alessi's forskningsmuseum, Crusinallo, Lake Orta, Italy.
- s. 326. Øverst. Alessi, (1999): *The dream factory*, Rom, s. 55
- s. 326. Nederst. Gozzi, Alberto (1991): *49 ricette per "La cubica"*, Officina Alessi, forside
- s. 327. Øverst. Alessi, (1988): *Watches*, Crusinallo, Italy, inderside omslag
- s. 327. Midten. Alessi, (1999): *The dream factory*, Rom, s. 57
- s. 327. Nederst. Alessi, (1988): *Watches*, Crusinallo, Italy, inderside omslag
- s. 329. Venstre. Foto: Morten Langkilde, Erhvervsmagasinet, Politiken, 12.12.
- s. 329. Højre. Foto: Morten Langkilde, Erhvervsmagasinet, Politiken, 12.12.
- s. 330. McDowell (2000): *Jean Paul Gaultier*, London, s. 109
- s. 331. Boeckmann, Susie og Rebeiz-Nielsen, Natalie (1995): *A passion for CAVIAR*, London, forside
- s. 332. Andrews, Nigel (1995): *True Myth*, London, fra bogens billedsamling
- s. 334. Foto. © Ole Fisker, april 2002
- s. 335. Øverst. David, Elisabeth (1986): *Omelet med et glas vin*, København, inderside omslag.
- s. 335. Midten. Holm, Michael Juul (2001): *Norman Foster*, Katalog, Louisiana Museum, s. 71
- s. 335. Nederst, venstre. Foster, Norman (2001): *Foster Catalog 2001*, London, s. 236
- s. 335. Nederst, højre. Foster, Norman (2001): *Foster Catalog 2001*, London, s. 205

Timeline

1500

Olivier de Serres, 1539 til 1619, Fransk agronom

Tour d'Argent, grundlagt 1582, Den ældste restaurant i Paris på Quai de la Tournelle

1600

La Varenne, 1618 til 1678

Conde den store, 1621 til 1686

Fritz Karl Vatel, 1635 til 1671

Louis XIV, 1638 til 1715

1700

- Vincent la Chapelle, 1703-
- Jean-Jacques Rousseau, 1712 til 1778
- Abbé Laugier, 1713 til 1769
- Piranesi, 1720 til 1778
- Etienne-Louis Boullée, 1728 til 1799
- Ledoux, 1736 til 1806
- Antoine Augustin Parmentier, 1737 til 1813
- Nicolas Appert, 1749 til 1841
- Laguipière, ca. 1750 til 1812
- Franz Karl Achard, 1753 til 1821
- Louis XVI, 1754 til 1793
- Antoine Beauvilliers, 1754 til 1817
- Jean-Jacques de Régis Cambacérès, 1754 til 1824
- Charles Maurice de Talleyrand-Périgord, 1754 til 1838
- Brillat-Savarin, 1755 til 1826
- Louis XVIII, 1755 til 1824
- Grimod de La Reynière, 1758 til 1837
- Markisen af Cussy, 1766 til 1837
- Joseph Berchoux, 1768 til 1839
- Napoleon I, 1769 til 1821
- Benjamin Delessert, 1773 til 1847
- Louis XVI, konge 1774 til 1792
- Marie-Antoine Carême, 1783 til 1833
- Den Franske Revolution 1789
- Honoré de Balzac, 1799 til 1850

La Chapelle, publicerer »Le Cuisinier moderne« 1730'erne

Francois Marin, publicerer »Les Dons de Comus ou les Délicess de la table« 1739

Menon publicerer »La Cuisinière bourgeoise« 1746

Oplysningstiden 1750-1790
Nyklassicismen 1750-1840

1800

Grand Véfour, Beliggende i Palais-Royal. Grundlagt af Aubertot i 1784
Tortoni, 1798 ti1893, Café, restaurant og issalon på hjørnet af Rue Taitbout og Boulevard des Italiens

Alexander Dumas, 1802 til 1870

Baron Justus von Liebig, 1803 til 1873

Jules Gouffé 1807 til 1877

Napoleon III, 1808 til 1873

Alexis Soyer, 1810 til 1858

Wiener-kongressen 1814

Viollet-le-Ducs 1814 til 1879

Charles Baudelaire, 1821 til 1867

Ferdinand Carré, 1824 til 1900, Fransk ingeniør, pioner for køle/fryse metoder

Charles Pierre Monselet, 1825 til 1888, Fransk journalist og forfatter
Jules Verne 1828-

Auguste Escoffier, 1846 til 1935

Georges Vicaire, 1853 til 1921, Fransk videnskabsmand, skrev »*Manual de l'amateur de livres au XIX'e siècle*«

Ali-Bab, født Henri Babinsky, 1855 til 1935

Ferdinand de Saussure 1857 til 1913

Prosper Mogtagné, 1864 til 1948

Édouard Nignon 1865 til 1934

Ambroise Vollard 1866 til 1939

Curnonsky, født Maurice Edmond Sailland, 1872 til 1956

Gertrude Stein 1874 til 1946

Auguste Perret 1874 til 1954

Édouard Pozerski de Pomiane, 1875 til 1964, Fransk doktor og gastronom, chef for ernæringspsykologisk laboratorium ved Pasteur Institutet

Pablo Picasso 1881 til 1973

Louis Hjemlev 1899 til 1965

Karen Blixen 1885 til 1962

Le Corbusier 1887 til 1965

Poulet a Marengo 1800. Ret opkaldt efter slaget ved Marengo (14. juni 1800), hvor Napoleon Bonaparte slog østigerne; retten blev kreeret på selve slagmarken af Dunand, Napoleons chefkok

Berchoux udgiver 1801, »*La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*«

Café Anglais, Grundlagt 1802 brænder i 1913

Café Riche, Grundlagt på Boulevard des Italiens i 1804, lukker 1916

Véry, Parisisk restaurant, i 1808 flyttede den til arkaden i Palais-Royal, dør om dør med Grand Véfour. Véry var en af de mest kendte restauranter i Paris frem til 1840

»*Smagens Fysiologi*« af Brillat-Savarin udkommer 1825

Det Franske Akademi giver ordet »Gastronomi« 1835 officiel indfødsret i det franske sprog

Charles Pierre Monselet publicerer »*La Cuisinière poétique*« 1859

James Fergusson afholder på den militære ingeniørskole 1862, i Chatham forelæsnngen »*Designprincipper i Arkitekturen*«

Auguste Escoffier åbner sammen med Ritz og Echenard, 1890, *Savoy Hotel* i London

Georges Vicaire publicerer »*Bibliographie gastronomique*« 1890, Fernand Point, 1897 til 1955

Nyklassicismen 1750-1840

Historicisme & Ingeniørarkitektur 1840-1900

1800

1900

2000

Alfred Hamilton 1902 til 1981

Claude Lévi-Strauss 1908

Roland Barthes 1915 til 1980

Ettore Sottsass, 1917-

Jean og Pierre Troisgrois, 1926 til 1983 og 1928-

Sigfried Giedion 1928 til 1968

Angelo Paracucchi, 1929- , Italiensk kok

Roger Verge 1930-

Alessandro Mendini 1931-

Aldo Rossi 1931 til 1997

Umberto Eco 1932-

Richard Sapper, 1932-

Hans Hollein, 1934-

Alain Chapel 1937 til 1991

Peter Greenaway 1942-

Fernand Point åbner "La Pyramide" i Vienne 1924

Modernisme 1920-1980

